Oecon.
1214

4 pN 604-a

Medicus

Oecon.
1214

4. N. 604 a.

<36608623300013

<36608623300013

Bayer. Staatsbibliothek

Oec 1214

Oeconomia. Itineraria oeconomica alphabetice 91.

~~Oec. gen. N.° 228.~~ 0

R

Bemerkungen

über die

Alpen-Wirthschaft

auf einer Reise durch die Schweiz

gesammlet

von

Ludwig Wallrath Medicus.

Leipzig, 1795

bei Heinrich Gräff.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorrede.

Die natürlichste Eintheilung der Landwirthschaft ist die in Viehzucht und Akerbau. Viehzucht kann ohne den Akerbau betrieben werden, nicht aber der Akerbau ohne die Viehzucht. Von dem erstern sind alle Alpen-Länder der beste Beweis, da der Akerbau hingegen nie blühend werden kann, wenn nicht die Viehzucht den unentbehrlichen Dünger dazu hergiebt, und daher verhältnißmäßig stark neben demselben betrieben wird. Die Viehzucht ist daher sicher ein eben so wichtiger Theil der Landwirthschaft, als der Akerbau selbst, und verdient in der wis-

senschaftlichen Behandlung die wir der Landwirthschaft geben um so mehr eben so viele Rüksicht und Ausführlichkeit als dieser, da sie zu gleicher Zeit eine so edle und überaus einträgliche Beschäftigung ist.

In dieser Hinsicht wundere ich mich nicht wenig in unsern landwirthschaftlichen Lehrbüchern und auch in geschriebenen Heften über die Landwirthschaft, die ich vor einiger Zeit zu sehen Gelegenheit hatte, der Viehzucht meistens nur ganz kurz und gleichsam als Nebensache, der Alpen-Oekonomie aber, oder der Art, wie die Bewohner der erhabenen Alpenkette die Viehzucht betreiben, mit keinem Worte gedacht zu finden. Und doch ist die Alpen-Oekonomie in einem so großen weitläufigen Erdstrich eingeführt, und beinahe die einzige dort mögliche Wirthschaftsmethode, die den Bewohnern gemächlichen Unterhalt, ja sogar Reichthum verschaft. Dieß ist sicher ein Beweis, daß die ökonomischen Wissenschaften, troz den vielen darüber erschie-

schienenen Schriften noch nicht zu der Stufe von Vollkommenheit gelangt sind, als man glauben sollte. Ueberhaupt scheint es mir, daß man sich bisher zum Schaden der Landwirthschaft mehr mit Theorien, als mit der praktischen Betrachtung der in den verschiedenen Gegenden der Erde unter den Landleuten üblichen Wirthschaftsmethoden beschäftiget hat. Freilich haben diese oft viel fehlerhaftes an sich, allein keine ist so schlecht, daß sie nicht auch ihre gute Seite haben sollte, und daß man nicht irgend etwas davon lernen könnte. Die Erkenntniß solcher Fehler selbst ist wichtig genug, und ertheilet uns mannigfaltige Belehrung. Und dann giebt es ja auch sehr viele Gegenden, wo die eingeführte Wirthschaftsmethode vortreflich ist, wo der Landmann selbst denkt, auf seinen Vortheil bedacht ist, und alle mögliche Verbesserungen bei seiner Oekonomie anbringt. Sicher ist nichts belehrender, nichts reichhaltiger an wichtigen landwirthschaftlichen Wahrheiten, als die genaue Kenntniß sol-

cher Gegenden, so wie auch zu gleicher Zeit nichts unterhaltender für den Oekonomen ist, als diese Beschäftigung, da die so verschiedenen Lokalverhältnisse, die mannigfaltigen Sitten und Gebräuche auch eine ausserordentliche Mannigfaltigkeit unter den üblichen Wirthschaftsmethoden hervorgebracht haben. Wie oft ist es mir nicht begegnet, von bloßen Bauern sehr tief durchdachte ökonomische Wahrheiten zu hören, und gründlichen Aufschluß über manche Gegenstände zu erhalten, den ich vergebens in Schriften suchte. In unserer Rheinischen Pfalz zum Beispiel könnte ein reisender Oekonom von Dorf zu Dorf wandern, und ich bin überzeugt, er wird keines verlassen, ohne eine Bestätigung bekannter, oder eine neue landwirthschaftliche Wahrheit erfahren zu haben. Sicher würde es daher sehr erspriesslich für unsere Landwirthschaft seyn, wenn man sich mehr als bisher mit Sammlung solcher Erfahrungen abgäbe.

Eine Reise, die ich im lezten Sommer durch die Schweiz zu machen Gelegenheit hatte, gab mir die erste Veranlassung zu diesem Versuche über die Alpen-Wirthschaft. Die Viehzucht selbst bleibt im Grunde immer die nemliche, und ob wir gleich in dem größten Theil von Deutschland keine Alpen haben, so können wir doch aus der Art, wie die Schweizer dieselbe betreiben, manchen Vortheil, manchen praktischen Handgrif abstrahiren, der auch bei uns vom größten Nuzen seyn wird. Ich habe meinen Gegenstand mit der Vollkommenheit zu bearbeiten gesucht, als die Kenntnisse die ich davon auf meiner Reise zu sammlen Gelegenheit hatte mir es erlaubten, und glaube meinen Zwek erreicht zu haben, wenn ich meine Landsleute mit einer Wirthschaftsmethode bekannter mache, die in einem so großen Strich Landes eingeführt ist, und wenn ich durch das, was ich über die verhältnißmäßig größern Vortheile sage, welche die Schweizer aus ihrer Viehzucht ziehen, dieser so nüzlichen und ein-

träglichen Beschäftigung, die immer noch in den meisten Ländern zum großen Nachtheil des Akerbaues zu sehr vernachlässiget wird, mehrere Freunde verschaffe, und zu ihrer Vergrößerung beitrage.

Mannheim im Aprill 1795.

Der Verfasser.

Ueber

Ueber die Alpen-Wirthschaft.

So sehr man sich in unsern Tagen in der Oekonomie gegen alle Viehweiden erklärt hat, so versteht es sich von selbst, daß dieses nur auf solche Gegenden einen Bezug habe, die ihrer natürlichen Beschaffenheit nach zum Akerbau bestimmt sind. Gebirgsgegenden, die, wie der größte Theil der Schweiz, keinen Akerbau erlauben, und nichts als Gras hervorzubringen taugen, machen hievon eine natürliche Ausnahme.

Es ist sicher sehr interessant zu untersuchen, wie die auf den mannigfaltigen hohen Gebirgen der Erde wohnenden Menschen dieselben benuzen, oder wie sie von der Oberfläche derselben ihre Nahrung zu gewinnen wissen. Eine Sache, die noch von den meisten Gebirgen unbekannt ist.

Ich will hier die Art beschreiben, wie die Schweizer ihre erhabenen Alpen benuzen, wie sie aus denselben ihre Nahrung so wohl, als auch noch Stof zu einem beträchtlichen Produktenhandel hernehmen.

Wer sich einen richtigen Begrif von der Alpen-Wirthschaft machen will, muß denselben zu-

erst von den Alpen selbst haben. Diese Gebirge sind so hoch, daß sie kaum bis in ihre mittlere Höhen wegen des kalten Klima bewohnbar sind, und selbst in einer größern Höhe und um ihre Spizen herum gar keinen Holzwuchs mehr gestatten, und nichts als Gras hervorbringen. Daher stellen sich auch die Schweizerischen Alpen dem Auge von Ferne ganz anders dar, als solche Berge, die bis in ihre Gipfel mit Wald bedekt sind; sie haben die sonderbarsten Formen von der Welt, die jeder, der sie nicht in der Natur, sondern nur auf Zeichnungen gesehen hat, für eingebildet halten könnte, weil die Gipfel dieser erhabenen Urgebirge nicht mit Wäldern bekrönet sind, sondern in nakte Felsen auslaufen. Die Schweizerischen Hirten treiben im Anfange des Sommers ihre Heerden auf diese Berge, und nach und nach bis zu ihren Gipfeln hinauf, lassen sie das Alpen-Gras abfressen, machen in den sogenannten Sennhütten, die sich auf denselben befinden, Käs, Zieger, Butter, und kehren im Herbste, vom frühen Schnee vertrieben, wieder in ihre Thäler mit denselben zurük. Dieses ist die Alpen-Wirthschaft oder Alpen-Oekonomie.

Ich muß mich, ehe ich weiter gehe, über die Benennung Alpen erklären. Man nennt zwar jene hohen Gebirgs-Ketten der Schweiz die Alpen, man hat auch in der neuern Gebirgs-Lehre den Namen Alpen zur allgemeinen Bezeichnung aller höchsten Gebirge unserer Erde angenommen;

men; allein in dieser Bedeutung nehmen die Schweizerischen Hirten dieses Wort nicht; jeden entweder durch die Natur oder durch das Herkommen abgesonderten und mit einem besondern Namen bezeichneten Weidstrich auf ihren Gebirgen heißen sie eine Alp; so sagt man Frohn-Alp, Sevennen-Alp, Rodunt-Alp und dergl. Diese Alpen sind von einander durch die zwischen den mannigfaltigen Bergspizen hinlaufende tiefern oder flächern Haupt- oder Gebirgs-Thäler, durch Bergrüken, die zwischen ihnen herlaufen, oder durch ungeheure Felsenwände, manchmal auch durch aus hölzernen Planken verfertigte Zäune abgesondert, wie ich dieses z. B. zwischen der Grindelwald- und Schwarzwald-Alp gesehen habe.

In der Bedeutung, in der die Schweizer dieses Wort nehmen, haben sie daher recht zu sagen, daß es außer ihrem Lande und den benachbarten, zu der nemlichen Gebirgs-Reihe gehörigen Ländern, keine Alpen giebt, weil man in der That noch von keinem Gebirge Nachricht hat, wo die Bewohner auf die nemliche Art, wie die Schweizer, von ihren Bergen leben, und die nemlichen Arten von Milch-Produkten auf denselben erzielen. Herr Pfarrer Wittenbach in Bern äußerte die Vermuthung gegen mich, daß, nach dem, was er von der in den Karpathen üblichen ökonomischen Verfassung gehört, dieselbe am meisten Aehnlichkeit mit der Schweizeri-

 schen

schen Alpen-Wirthschaft habe, und erwartete deßwegen nähere Nachricht von einem Freund.

Die Alpen-Wirthschaft gründet sich auf die hohen Berge, aus denen der größte Theil der Schweiz bestehet. Gebirge, welche die gewöhnlichen so sehr an Höhe übertreffen, müssen auch nothwendig sehr breite und weitläuftige Rükken in sich fassen, und von den Gipfeln abwärts Abhänge bilden, die an Flächen-Inhalt der so beträchtlichen Höhe proportionirt sind. Der Theil der Höhe dieser Kette von Bergen, wo die Wälder aufhören, oder wo die Region des Holzwuchses [1]) ein Ende hat, bis zu den Gipfeln derselben, bildet eine zusammenhängende ungeheure Fläche, aus der sich unzählige Bergspizen in die Höhe heben, zwischen welchen oder auf deren Rüken, auf den Abhängen und um die Gipfel selbst herum, sich unzählich größere oder kleinere Flächen bilden, die meistens mit etwas thonigter Damm-Erde überzogen, und außer den Rhododendrum hirsutum und alpinum [2]) und einigen andern ganz niedern Alpen-Sträuchern, nichts als Gras und andere kräftige Alpen-Pflanzen hervorbringen. Dieß sind die Schweizerischen Bergweiden oder Alpen, und jenes ist das köstliche Alpen-Gras, das den Kühen eine so vortrefliche Nahrung giebt. Die Schweizerischen Berge sind eben so, besonders in ihren äußeren Formen, als wodurch sie sich in ihrer Höhe von andern unterscheiden. Oft erheben sich auf den Gipfeln

von

von Bergen Felsenmassen von einer sehr ansehnlichen Höhe und Peripherie senkrecht in die Höhe, laufen aber nicht in eine Spize aus, sondern sind oben wie abgeschnitten, und bilden horizontale oder schiefe Flächen oft von sehr großem Umfange, die oben mit etwas vegetabilischer Erde bedecket und mit Gras bewachsen sind. Oder die Felsen erheben sich treppenförmig über einander; zwischen denen oft breiten Absäzen befinden sich horizontale oder nach verschiedenen Richtungen schiefe Flächen, die auch Gras hervorbringen. Dieß sind ebenfalls Alpen, und zwar die höchsten Alpen, welche in Ansehung der Nahrung für das Vieh, das kräftigste Futter hervorbringen. Wann man am Fuße der Berge nach diesen Höhen hinauf siehet, so erblikt ein sehr scharfes Auge hie und da ganz kleine schwarze Punkte auf denenselben, deren unmerklich scheinende Bewegung man mit der größten Mühe erkennet. Dieß sind die weidenden Kühe, von denen man oft nicht begreifen kann, wie sie auf solche, dem Anscheine nach unzugängliche Orte gelangen, und wie sie ohne Gefahr an den unermeßlichen Abgründen hergehen können. Um sich von dem außerordentlichen Umfang dieser Alpen einen Begrif zu machen, darf ich nur sagen, daß es Alpen giebt, die für 500 Kühe Sömmerung hervorbringen. Ja im Kanton Glarus habe ich von welchen gehört die 800 Stöße enthalten. (Man bestimmt in diesem

sein Kanton die Größe der Alpen nach Stößen. Die Weide für eine Kuh heißt ein Stoß; daher sagt man auch: die Alpen bestoßen. Eine Alp von 800 Stößen ist daher eine solche, auf der 800 Kühe während der Alpfahrt ihre Nahrung finden können.)

Man muß aus dem bisher Gesagten nicht folgern, daß alle Bergweiden oder Alpen blos auf solchen Höhen sich befinden, die über die Region des Holzwuchses erhaben sind. Solche Alpen geben zwar dem Vieh die kräftigste Nahrung, sie sind der eigentliche Gegenstand der Alpen-Wirthschaft, dem sie wohl ihren Ursprung zu danken haben mag, da man von jeher diese erhabenen Gegenden, wo nichts als Gras wächst, wo kein Baum aufkommen kann, auf keine andere Art, als durch das Vieh, das man hinauf trieb, benuzen konnte; sie sind auch die Ursache, warum andere Länder oder Gebirgs-Gegenden keine Alpen-Wirthschaft haben können, wenn ihre Gebirge nicht dieselbe Höhe haben. Allein die meisten und größten Alpen liegen auf den Grenzen der Region des Holzwuchses und der höhern Gegenden, sie sind daher meistens mit kleinen Partien Holz bewachsen, und könnten zum großen Theil Wald seyn. Sehr viele Alpen, die meisten niedrigen Alpen, und alle Vor-Alpen liegen aber mitten zwischen Wäldern, und könnten daher nothwendig auch selbst Wald seyn, wenn sie nicht in diesem Zustande, als Weiden, den

Schwei-

Schweizern ungleich mehr Nuzen verschaften, als wenn sie Wald wären. In den sehr gebirgigten Gegenden der Schweiz hat das Holz noch gegenwärtig keinen Werth, zum Theil, weil es an Anstalten fehlt, dasselbe aus dem Gebirg zu schaffen, und weiter zu transportiren, zum Theil auch, weil wirklich die Anstalten zu ersterem in der Schweiz um so viel schwieriger als in andern Gebirgen zu treffen sind, je höher und weitläufiger das Alpengebirg ist. Da das Holz jezt noch keinen Werth hat, was konnte es also ehemals für einen Werth gehabt haben? Als Alpen verwendet, leisten solche Pläze im Gegentheil dem Lande unermeßlichen Nuzen, und dieses schon seit undenklichen Jahren, wo alles Holz, was während dieser Zeit hier erwachsen wäre, nothwendig auf dem Stok hätte verfaulen müssen. Sie sind die einzigen Nahrungsquellen der Gebirgsschweizer. Wir haben nichts als unsere Alpen, unsere Alpen sind unser Alles, unser einziger Reichthum, hörte ich oft die Landleute des Kanton Schweiz auf der Landesgemeinde, der ich in diesem Kanton beiwohnte, ausrufen; und so verhält es sich auch in der That. Den Sommer über leben die Aelpler von den Abfällen ihrer Käs-Fabrikation, den Winter hindurch von den Alpen-Produkten selbst, deren größten Theil sie jedoch in Geld umsezen, sich dafür die ihnen abgehenden Lebensbedürfnisse, vorzüglich Getreide zum Brod, anschaffen, und nebenher den großen

Reichthum erwerben, den man oft bei den Schweizerischen Landleuten antrift.

Die Schweiz giebt jedem Beobachter hinlänglichen Stof zu der Bemerkung über den Unterschied zwischen den Akerbauenden und Viehzucht treibenden Völkern. Wer sich auch nur ganz wenig in diesen Gegenden umgesehen hat, wird sich leicht überzeugen, daß die Viehzucht weit erträglicher seyn müsse, und daß sie ihren Mann weit besser nähre, wie der Akerbau, da die Hirten-Völker mit ungleich weniger Arbeit eben so viel und weit mehr erwerben und dabei viel besser leben, als die Akerbauenden. In diesem Falle befinden sich die Aelpler, die immer wohlhabend, oft sehr reich sind, sehr wohl leben, und dabei nur einen kleinen Theil der Arbeiten verrichten, die den Getreidebauern beständig zu thun obliegen, daher man ihnen einige Trägheit nicht mit Unrecht zu Last legt. Wie oft habe ich nicht Gelegenheit gehabt den Vergleich zwischen diesen und unsern deutschen Bauern anzustellen, die, wenn jene sich gütlich thun, im sauern Schweisse ihres Angesichts ihr Brod verdienen, Tag und Nacht, so zu sagen, arbeiten, dem beständigen Wechsel der Witterung, der Hize und Kälte ausgesezt sind, und dem ohnerachtet höchstens eben so gut und nie besser als die Schweizerischen Hirten leben. Wüßten die Landleute in den Getreidereichen Gegenden Deutschlandes, wo wir die Mittel kennen, Akerbau mit Viehzucht zu verbin-

binden, und leztere auf eine den erstern begünstigende Art zu betreiben, welch eine gemächliche und einträgliche Sache es um die Viehzucht ist, so würden sie derselben weniger abgeneigt seyn, und man würde weniger Mühe haben sie zur Vermehrung derselben bis auf den Grad, den die Vollkommenheit des Akerbaues erheischet, zu bringen. Unser Bauer glaubt, daß er verhungern müsse, wenn er nicht eben so viel Getreide und andere Produkte selbst bauet, als er verzehrt. Die Gebirgs-Schweizer hingegen bauen meistens gar kein Getreide; nicht weil ihr Land dazu völlig unfähig wäre, da dasselbe in allen Thälern vortreflich gedeihen würde, sondern weil dazu zu viele Arbeit erfordert wird, und ihnen dieses zu mühselig ist. Sie kaufen lieber ihre Brodfrucht aus Schwaben oder aus Italien, und treiben dagegen ihre Viehzucht, die ihnen mehr als hinlänglichen Gewinn abwirft, um sich Brod und andere Bedürfnisse anschaffen zu können.

Die Beschäftigung mit der Viehzucht oder das Hirtenleben ist die älteste in der Welt, ihr Ursprung auf den Helvetischen Alpen liegt im grauen Dunkel der Vorzeit verschleiert. Wahrscheinlich hatte sie von jeher auf den höchsten Gipfeln der Alpen statt, wo die Abwesenheit des Holzes den Graswuchs begünstigte, wo nichts anders als Gras wachsen kann, und keine andere Nuzung desselben möglich ist. Allein so wie unläugbar eine Zeit war, wo die Gebirgs-Schweizer mehr

Akerbau trieben als jezt, so war auch eine Epoche, wo sie von der grössern Gemächlichkeit und dem verhältnißmäßig grössern Nuzen der Viehzucht überzeugt, den Pflug und den Akerbau auf die Seite sezten, und sich desto mehr auf die Viehzucht legten. Zu dieser Zeit mag es gewesen seyn, wo sie ihre Alpen vom Gipfel abwärts immer mehr und mehr erweiterten, und bis auf solche Orte ausdehnten, die bis dahin Wald waren. Sehr viele Alpen scheinen auch wirklich ehemals Wald gewesen zu seyn, der aber durch unaufhörliches Weiden nach und nach verdorben wurde, so daß jezt nur noch Parthien von Bäumen, hie und da auch kleine Wäldgen auf denselben stehen. Es scheint, daß diese Epoche kurz nach der Zeit vorfiel, als die Schweizer sich der deutschen Herrschaft entzogen und ihre Freiheit erkämpft hatten. Der Beweiß, daß der gebirgigte Theil der Schweiz ehemals mehr Akerbau als jezt trieb, liegt in vielen Traditionen, besonders auch in manchen Natural-Abgaben in Getreide, die noch jezt auf Grundstüken liegen, welche seit undenklichen Zeiten nie anders als zu Wiesen benuzt wurden. Nach Hrn. Pfarrer Trümpi neuerer Glarner Kronik, mußte dieses Land im zehnten Jahrhundert, als es unter der Herrschaft des Abts von Sekingen stand, starke Korn- Haber- und Weizenzehnten an dieses Kloster geben. Während der Schweizerischen Revolution, wo diesem Lande alle Zufuhr von außen abgeschnitten war,

soll

soll es auch alle benöthigte Brodfrucht, die es neben der Käs-Consumtion bedurfte, selbst gebauet haben. Es ist eine der bekanntesten Anekdoten der Schweizerischen Revolution, daß der verhaßte Landvogt Bilgeri von Landenberg, der auf dem seit dieser Zeit nach seinem Namen benannten Schlosse Landenberg bei Sarnen im Kanton Unterwalden wohnte, einem Landmanne aus dem Melchthale ein paar schöne Ochsen, als er eben pflügte, vom Pflug wegnehmen ließ, welches sein Knecht noch mit der Aeußerung begleitete, daß, wenn die Bauern Brod essen wollten, sie den Pflug selbst ziehen könnten. Er ließ dem Landmann noch überdieß die Augen ausstechen, und bewog durch solche grausame Handlungen den Sohn desselben, den unter dem Namen Arnold von Melchthal berühmten Mann, sich mit jenen andern zwei Männern zu vereinigen, und den Grund zu einer Verbindung zu legen, die nachher für das Land von so glüklichen Folgen war. Dieß geschahe in einem Lande, wo jezt kein Getreide mehr gebauet wird, und wo jezt der Pflug den meisten Landleuten völlig unbekannt ist, weil das wenige, was noch daselbst von Feldarbeit vorkommt, mit der Hand oder durch Graben verrichtet wird. Es herrscht auch wirklich im Kanton Unterwalden noch gegenwärtig eine Tradition, daß ehemals alle Wiesen Getreidefelder gewesen seyen, daß man damals mit dem Pfluge in der Hand alles benö-

thigte Getreide selbst gebauet habe, daß man aber später die Viehzucht für einträglicher und bequemer erkannt, die Wälder auf den Bergen ausgehauen, und dadurch in Alpen verwandelt habe. Männer, die genauer als ich mit Helvetiens alter Geschichte und Litteratur bekannt sind, werden wohl bessere Auskunft über diesen Gegenstand zu ertheilen im Stande seyn.

Mit unseren Gebirgen Deutschlands läßt sich das Schweizerische Alpengebirg gar nicht vergleichen, da nur einzelne höchsten Spizen derselben, keines aber ganz die Höhe der Region des Holzwuchses übertrift. Daher kann freilich auch keine Alpenwirthschaft auf einem derselben statt haben, da wir überdieß den Werth des Holzes besser zu schäzen wissen, und der Transport desselben aus unsern Gebirgen weit leichter als in der Schweiz möglich zu machen ist. Aber so viel ist gewiß, daß unsere höchsten Berge Deutschlands höher sind als die niedrigsten Alpen, oder als die Vor-Alpen in der Schweiz, und selbst höher als viele eigentliche Alpen. Daher man in Deutschland wohl an mehreren Orten Alpenwirthschaft einführen oder ächte Schweizereien anlegen könnte, wenn jemand aus Liebhaberei es thun wollte. Es nimmt mich Wunder, daß noch nicht ein Fürst oder reicher Privatmann darauf verfallen ist, eine solche ächte Schweizerei anzulegen. Man dürfte nur den obern Theil eines hohen platten nicht sehr steinigten Berges

von

von Wald befreien, so würde besonders bei einiger darauf verwendeter Sorgfalt bald Gras dort in die Höhe wachsen; oder man könnte einen solchen Plaz auf einem hohen Berge wählen, wo ohnehin wenig oder kein Holz stehet, um eine Anzahl Kühe dort weiden zu lassen. Ich sage dieses blos in Rüksicht des Angenehmen und Belehrenden, nicht des Nüzlichen, das daraus entspringen würde: man könnte, wenn man sich eine Bergweide für 10 oder 20 Kühe anlegte, die Schweizerische Alpenwirthschaft in Deutschland kennen lernen, alle Milchprodukte nach Schweizer Art machen, die Annehmlichkeiten des Alpenlebens genießen, welche alle Reisende, die in die Schweiz kommen, in Entzükung sezen, dabei seine Bergweide oder Alp in Schläge eintheilen, düngen, kurz alle Verbesserungen anbringen, die man in der Schweiz selbst nie alle beisammen antrift, und so dieselbe auf die höchste Erträglichkeit bringen.

Die Alpenwirthschaft ist in dem ganzen Gebirge eingeführt, das zwischen Deutschland und Italien herziehet, und eine zusammenhängende Gebirgskette ausmacht, oder als eine Fortsezung der Schweizer-Alpen anzusehen ist. Man trift sie daher, außer der Schweiz und denen damit verbundenen Freistaaten Graubünden und Wallis, oder in den Rhätischen und Penninischen Alpen, in ganz Savoien, einem großen Theil von Piemont und des Venetianischen Gebiethes, ei-

nem Theil des Mailändischen Gebiethes, in der ganzen Italiänischen Schweiz, in ganz Tirol und den VorArlebergischen Herrschaften, in Ober-Steiermark und in einem Theile der Herzogthümer Kärnthen und Krain, oder in den Karnischen und Jülischen Alpen, im Salzburgischen, Bergtesgaden, welches nebst einem Theil von Steiermark und Tirol zu den Norischen Alpen gehöret, den Bißthümern Brixen und Trient, in dem südlichsten Theil von Baiern und dem südöstlichen Theile des Schwäbischen Kreises, wie auf den sogenannten Alpen im Allgöw [3]) an. Von dem eigentlichen Alpengebirge hat sie sich in die nicht weit davon entfernte, und nach von Saussure Beobachtungen damit zusammenhängende Gebirgskette des Iura, und von dieser in die benachbarten Vogesen ausgedehnt, die ungleich weniger hoch sind. Man trift sie daher in den Bergen des Fürstenthums Neuchatel und andern Gegenden des Iurassus, so wie auch im Obern Elsaß an; allein da diese Berge ungleich weniger hoch sind, und kein so kräftiges Futter hervorbringen, als die eigentliche Alpenkette, so sind auch die Alpenprodukte hier ungleich weniger vollkommen, als in diesen. Was die Schweiz anbetrift, so kann die Alpenwirthschaft nicht in allen Kantonen eingeführt seyn, da nicht alle Alpen haben, das heißt, da nicht alle am Fuß oder in dem Alpengebirge selbst liegen. Der Kanton Schafhausen hat keine Alpenwirthschaft,

vom

vom Kanton Zürch nur der kleine östliche Theil der an das Toggenburg stößt. Im Kanton Luzern ist sie blos im Entlibuch eingeführt, vom Kanton Zug hat nur die Gemeinde Egeri eigentliche Alpenwirthschaft und Sennhütten. Der Kanton Basel hat nur unvollkommene Alpenwirthschaft auf dem Iura, das Pays de Vaud hat nur in dem Theile eigene Alpenwirthschaft, der an das Iura Gebirg stößt, auf welches jedoch oder auf die Alpen des Kanton Freiburg der größte Theil desselben sein Vieh treibet. In einem großen Theil des deutschen Kanton Bern im Aargau und dergl. hat man keine Alpen; in allen andern Gegenden aber ist sie eingeführt.

Was die Fruchtbarkeit der Alpen betrift, so gieng es mir, wie so manchen andern Reisenden: ich hatte so viel von der Fruchtbarkeit und Ergiebigkeit der Alpen gehört, daß ich mir vorstellte, die Kühe müßten wenigstens bis an den Bauch im Gras gehen, weil ich diese Bergweiden mit Wiesen verwechselte. Daß dieses schon mehrerer Reisenden Fall war, bestätiget die Alphabetische Beschreibung des Schweizerlandes unter dem Artikel Alpen. Die Wiesen, welche die Schweizer in den Thälern um ihre Wohnungen herum, oder am untern Hange von Bergen besitzen, sind vortreflich und übertreffen an Erträglichkeit, an hohem, fettem Grase alle andere, die ich bisher noch gesehen habe. Allein man darf Wiesen und Alpenweiden nicht mit ein-

 ander

ander vergleichen. Die Fruchtbarkeit der Alpen bestehet nicht in ihrem hohen Grase, sondern in der außerordentlichen Kraft desselben, sie bringen gar kein hohes, sondern nur ein kurzes, ganz niederes Gras hervor, so daß ich mir, als ich die ersten Alpen im Kanton Appenzell sahe, gar nicht vorstellen konnte, daß dieses jene Alpen seyn sollten, von denen ich mir so große Vorstellungen gemacht hatte, und daß die schönen Kühe, die darauf herumweideten, blos allein von diesem dem Anscheine nach kümmerlichen Futter sich so vortreflich ernähren könnten. Aber so ist es, der Vorzug des niedern Alpen-Grases liegt in seiner besondern Kraft; daher es das Vieh ungleich besser nährt, als eine weit größere Menge des Grases, das die Schweizer von ihren treflichen Wiesen erhalten, und das sowohl als sein Heu hinwiederum so große Vorzüge vor dem Grase und Heu anderer Länder hat. Beinahe in der ganzen Schweiz, den Kanton Freiburg ausgenommen, hat man die Gewohnheit, die Kühe im Frühling auf die Wiesen zu treiben, und sie das vortrefliche Wiesen-Gras abäzen zu lassen. Die Kühe befinden sich dabei sehr gut; allein dem ohngeachtet kommen sie erst beim Genuß des Alpen-Grases, wenn sie ohngefähr 14 Tage auf den Bergen sind, in ihren vollkommenen Ertrag. Doch äußert sich auch dieser Ertrag nicht durch die gewaltige Menge Milch, die sie geben; im Gegentheil habe ich oft Gelegenheit

ge-

gehabt zu bemerken, daß Kühe, die ein reichliches Futter bei einer immerwährenden Stallfütterung genießen, weit mehr Milch des Tages geben, sondern durch die besondere Güte und Fettigkeit derselben, da sie ungleich mehr Rahm oder wie die Schweizer sagen, Nidben, absezet, und daher einen fettern Käs giebt.

Man beobachtet, daß das Alpen-Gras, je höher man hinauf kommt, desto kräftiger werde. Was auf den höchsten Gipfeln der Berge wächst, giebt dem Vieh die kräftigste Nahrung und erzeugt die fetteste Milch; dagegen ist es am kürzesten, und kommt ungleich weniger häufig als auf den tiefer gelegenen Alpen hervor. Schon Scheuchzer bemerkte, daß wenn die Kühe gegen den Herbst von den höchsten Alpen wieder auf die mittleren herabsteigen, also in ein frisches Gras, das während der Zeit als sie auf den höchsten Alpen waren nachgewachsen, fahren, die Sennen demohngeachtet nicht bemerken, daß die Kühe wieder an Milch zunehmen, ob sie gleich auf den höchsten Alpen fast nichts mehr zu fressen gehabt. Die größere Kraft des Grases der höchsten Alpen ersezet die größere Menge auf den tiefer gelegenen. Das Alpen-Gras bestehet meistens aus den nemlichen Gras-Arten, die auf den gewöhnlichen Wiesen wachsen. Nur erreicht es auf jenen kaum den dritten Theil der Höhe, die es auf den Wiesen in der Schweiz zu haben pflegt. Außer diesen Gras-Arten trift

man auf den Alpen, je höher man hinauf kommt, desto häufiger die vielen eigenthümlichen Alpen-Pflanzen an, die keine unbeträchtliche Ursache der besondern Güte des Alpen-Futters, besonders des der höchsten Alpen sind; denn beide zusammen, sowohl die besondere Kraft, welche die gewöhnlichen Wiesen-Gräser auf diesem Stand-Punkte erhalten, als auch diese eigenthümlichen Alpen-Pflanzen machen die Güte desselben aus. Von diesen eigenthümlichen Alpen-Pflanzen wissen wir in der That noch sehr wenig, und es wäre sicher kein uninteressanter Gegenstand für einen Schweizerischen Kräuter-Kenner, der Gelegenheit hat oft auf die Alpen zu gehen, und lange Zeit dort zu verweilen, in einer Abhandlung blos die verschiedenen Meynungen zu sammlen, welche die Schweizerischen Sennen von der Tauglichkeit zum Futter oder der Schädlichkeit für Kühe, Schaafe, Schweine, von den verschiedenen Heilkräften, und den sonstigen Eigenschaften der mannigfaltigen Alpen-Pflanzen haben. Herr Dik, ein früh verstorbener verdienstvoller junger Prediger, der Hauslehrer bei Haller während seines Aufenthalts zu Bex war, hat etwas der Art geliefert in dem Verzeichniß derjenigen Schweizer-Pflanzen, welche vorzüglich zur Nahrung des Viehes dienen, das sich in den Berner ökonomischen Sammlungen vom Jahr 1764. befindet. Allein dieses Verzeichniß ist äußerst unvollständig, es enthält meistens nur die gewöhn-

wöhnlichen Wiesen-Pflanzen und Gräser, nebst den künstlichen Futter-Kräutern, ist größtentheils aus andern Schriften zusammen getragen, und mit sehr wenigen Bemerkungen über ihre Eigenschaften bereichert, die doch nirgends leichter und vollständiger als in der Schweiz zu sammlen wären. Von den eigentlichen Alpen-Pflanzen selbst enthält es aber nur die allerwenigsten. Diese Untersuchungen würden allerhand interessante Data liefern, und wären wenigstens Gewinn für die Wissenschaft; denn daß dadurch das Verzeichniß unserer künstlichen Futter-Kräuter vielleicht vermehrt werden könnte, wird wohl Niemand vermuthen, da alle Alpen-Pflanzen nur auf der Höhe dieser Berge in dem dortigen kalten Klima, nicht aber in dem wärmern der Thäler, oder um die Wohnungen der Menschen herum fortkommen. Im allgemeinen halten die Sennen Phellandrium mutellina, die Muttern, und Plantago alpina, den Alp Wägerich, für die vorzüglichsten Alpen-Futter-Kräuter, wofür sie Herr Dik in den Berner Sammlungen von 1771 S. 65. ebenfalls ausgiebt, und denen man noch Alchemilla alpina, Primula farinosa, Aretia alpina, Poa alpina und andere mehr beifügen könnte. Unter den schädlichsten Gift-Pflanzen der Alpen zeichnen sich aus Aconitum Napellus, Cammarum und Lycoctonum, ferner Veratrum album und Rumex alpinus L. Die erstere, das in der Schweiz sogenannte Eisenhütli, und die lezte,

wach-

wachsen am liebsten in dem fetten Boden um die Sennhütten herum. Doch rührt das Vieh keine dieser Pflanzen an, wenn es nicht Mangel an besserm Futter hat. Von den guten Alpenpflanzen sind besonders die Muttern, wegen der schmakhaften und häufigen Milch, die sie bei den Kühen erzeugen, bei allen Schweizerischen Landwirthen berühmt, weßwegen viele versucht haben, sie in den Thälern fortzubringen und ein künstliches Futterkraut aus ihnen zu machen. Dieß gelang auch nach Hr. Dik Versicherung dem Herrn Pfarrer Descopets in Aelen, der reifen Saamen aus Pflanzen erhielt, die er von den Alpen in seinen Garten versezt hatte, und die dort ungleich höher als auf den Alpen wurden. Ob man mit diesem schon etwas an das Klima der tiefen Gegenden gewöhnten Saamen weitere Versuche angestellt, und ob würklich die Muttern sich zu einem künstlichen Futterkraut schiken sollten, weiß ich nicht; indessen zweifle ich daran, und sehe auch in der That nicht, welchen Gewinn die Landwirthschaft aus der Vermehrung der Zahl von künstlichen Futterkräutern ziehen könnte, da wir bereits genug derselben kennen, und nur diese gehörig anbauen dürfen, um die Landwirthschaft in den höchsten Flor zu bringen, auch schwerlich neue finden werden, die an Güte und Nuzbarkeit denen bereits bekannten gleich kommen.

Das beste und kräftigste Futter erhalten die Schweizer von denen Orten, die zwischen unzugänglichen Felsen an der Seite unermeßlicher Abgründe liegen, und die so gefährlich sind, daß keine Kuh, keine Schaafe oder Ziegen dort weiden können, oder die, wie man sagt, zu wild sind; wo keines unserer Hausthiere sich mehr hinwagt, da wagen sich die kühnen Gebirgs-Schweizer mit der augenscheinlichsten Lebensgefahr hin, und sammlen das Futter ein, das zwischen und am Hange dieser Felsen wächst, und das sie wild Heu nennen. In den meisten Kantonen ist dieses eine Nothhülfe für den armen Mann, es ist deßwegen überall nur an dem dazu festgesezten Termine erlaubt es einzusammeln, damit es nicht zu frühe geholt werde; auch ist es bestimmt, wie viel Personen von einer Familie Wildheu sammlen dürfen, gewöhnlich nur eine. Dieses Wildheu hat getroknet einen besonders starken gewürzhaften Geruch, da es aus lauter Alpenkräutern bestehet, und ist das kräftigste und beste Heu.

Neben der besondern Kraft des Alpengrases bemerkt man auch auf allen Alpen, daß die Farbe desselben ein weit lebhafteres Grün sey, als man sonst je sehen kann. Schon das Gras, das auf den gewöhnlichen Wiesen in der Schweiz wächst, ist von einem ungleich lebhaftern Grün, als das in andern Ländern, weil auch diese Wiesen schon höher gelegen sind; allein noch ungleich grüner ist das Alpengras, und diese herrliche

grüne

grüne Deke, womit die meisten Gegenstände in der Schweiz überzogen sind, trägt nicht wenig zur Verschönerung der ohnehin so reizenden Schweizerischen Landschaften bei.

Ueber die Ursachen der besondern Kraft und Vortreflichkeit des Alpengrases ist schon mancherlei geurtheilet worden. Man schreibt mit Recht dem Umstand viel zu, daß der Alpengrund durch die vielen Wolken, die häufig auf diesen Bergen liegen, durch den starken Thau und durch die vielen Bäche, welche die Alpen durchrieseln, so wie durch das Schmelzungswasser des Schnees, in der beständigen aber nicht überflüßigen Feuchtigkeit erhalten werden, welche gerade zur Beförderung des Wachsthumes der Pflanzen am tauglichsten ist. Durch die so viele hundert Jahre her immer aufeinander gefaulten Graswurzeln, auch durch den Dung, den das weidende Vieh fallen läßt, ist der Alpengrund meistens fett; jedoch ist dieser Boden auf der andern Seite nicht tief, so wie auch das Klima der Alpen, das meistens kalt, höchstens gemäßigt ist, den Graswuchs zurückhält; daher diese Gräser nicht so hoch werden können. Wegen diesem Umstande und wegen der Abwesenheit der großen Hize auf den Alpen, welche die Pflanzen zur starken Ausdünstung ihrer Säfte reizet, oder sie ausdörret, sind diese mehr konzentrirt in denselben und müssen daher nothwendig sowohl von einer höhern Farbe, als auch von größerer innerer

Kraft seyn. Die Alpen der Italiänischen Schweiz sind weniger von Quellen und Bächen bewässert, haben auch keinen Zufluß von Schneeschmelzungs-Wasser, dabey haben sie eine weit wärmere Lage; sie werden daher mehr von der Hize ausgetroknet, sind ungleich weniger fruchtbar, und bringen kein so kräftiges Gras hervor, das auch bei weitem die lebhafte grüne Farbe nicht hat, wie das in der deutschen Schweiz.

Man muß nach diesem aber nicht glauben, daß alle Alpen so gut und fruchtbar sind: sehr viele bringen nur sehr wenig Gras hervor, wenn sie sehr felsigt sind, oder wenn die Schichte von Damm-Erde, die über den Felsen liegt, zu dünn ist. Noch mehrere aber könnten sehr erträglich seyn, wenn sie entweder im Weiden mehr geschonet, oder wenn auch nur geringe Verbesserungen bei ihnen angebracht würden.

Die Alpen in der ganzen Schweiz sind entweder gemeine Alpen oder Privat-Alpen. In den meisten Gegenden trift man beide Arten beisammen an, obgleich in jeder eine jede vorwaltend oder vorzüglich anzutreffen ist. So sind in den demokratischen Kantonen Schweiz und Uri alle Alpen größtentheils gemein; im Bernerischen Oberlande sind die gemeine Alpen nicht so häufig, man hat meistens Privat-Alpen. Sind die Alpen, die zu einem Dorfe gehören, die oft viele Stunden im Umfange haben und viele Stunden von dem Dorfe entfernt sind, gemein, so beruhet

das

das Recht eines jeden Landmannes, Kühe hinauf zu treiben, auf denen um das Dorf oder um die zerstreuten Wohnungen herumliegenden Grundstüken oder Wiesen, die ein jeder besizet. Jeder Landmann darf so viel Kühe auf die gemeinen Alpen treiben, als er mit eigenem Futter überwintern kann. Bey jeder Alp ist es festgesezt, wie viele Kühe auf dieselbe getrieben oder auf derselben gesömmert werden können. Dieß gründet sich auf keine ordentliche Abschäzung nach der Größe der Alp und der Güte des Alpgrundes, sondern es ist von uralten Zeiten her so festgesezt und angenommen. Auf ähnliche Art ist es bei allen Wiesen-Stüken, die in den Thälern um die Wohnungen herumliegen, bestimmt, für wie viel Kühe Winterung sie enthalten, oder wie viel Kühe von dem Futter, das sie Sommers tragen, im Winter ernährt werden können, und ferner, auf welche der gemeinen Alpen der Besizer derselben die darauf gerechnete Anzahl Kühe treiben darf. Diese Bestimmung ist nothwendig, um Verwirrungen zu vermeiden, weil ohne dieselbe jeder sein Vieh auf die besten Alpen würde treiben wollen. Sie hängt gemeiniglich von der Nähe ab. Auf die Alp, die am nächsten und gelegensten bei einem Wiesenstük liegt, sind die Kühe zur Sommerweide angewiesen, die davon überwintert werden können; so, daß die Summe aller Wiesenstüke, die ein Landmann besizet, ihm die Summe aller Kühe, die er auf die Alpen

treiben,

treiben, und zugleich auch die Alpen selbst, auf welche er sie treiben darf, anzeigt, oder mit andern Worten: so viele Kühe ein Landmann mit eigenem Futter überwintern kann, so viel darf er auf den gemeinen Alpen sömmern, oder auf diese treiben.

Bei allen in den Thälern gelegenen Grundstüken ist es also bestimmt: 1) wie viele Kühe wegen denselben auf die Alpen getrieben werden dürfen; 2) auf welche Alpen diese Kühe getrieben werden dürfen. Diese Bestimmungen in Rüksicht einer Alp zusammen genommen, oder die Anzeige aller Grundstüke im Thal, von denen die Besezung einer Alp abhängt, und die daraus entstehende Summe aller Kühe, die auf derselben geweidet werden dürfen, heißt im Bernischen Oberlande die Sayung derselben. Man führet darüber von den Alpen Sayungs-Bücher, worin alle Wiesen, von denen die Besezung einer Alp abhängt, zugleich die Anzahl Kühe, die wegen einer jeden aufgetrieben werden dürfen, angezeigt, und auch gewöhnlich noch geschriebene Ordnungen oder Wirthschaftsgeseze der Alpen beigefügt sind. Eine Alp ist zu 100 Kühen gesayet, will so viel sagen: 100 Kühe können auf derselben gesömmert werden, oder sie hat 100 Kührechte, die von diesen oder jenen bestimmten Grundstüken im Thale abhängen, weil die Kührechte auf einer gesayeten Alp immer von den bestimmten Güthern im Thale unzertrennbar

 sind,

sind, und mit einander verkauft werden. Ungesayte Alpen sind solche, bei denen zwar die Anzahl Kühe, die darauf gesömmert werden können, nicht aber die Wiesen, von denen die Besezung derselben abhängt, bestimmt ist. Solche gehören gemeiniglich Gemeinden, die sie verlehnen; jeder der da will kann sie pachten, er mag Winterfutter haben oder nicht. Doch sind solche ungesayte Alpen selten, die meisten sind gesayet.

Die Vertheilung der Wiesenstüke, welche das Regulatif der Alpenbesezung ausmachen, in die Hälfte, in Viertheile, Achttheile und so weiter, thut der Sache keinen Schaden. Wer berechtiget ist eine Kuh auf die Alpen zu treiben, darf dafür 4 Kälber, oder 2 jährige Rinder oder 4 Schaafe (in einigen Gegenden rechnet man 5, in andern auch 6 Schaafe für eine Kuh) oder 4 Schweine, (in einigen Gegenden rechnet man nur 2 Schweine für eine Kuh) oder 8 Ziegen (in einigen Gegenden rechnet man nur 6 auf eine Kuh) auftreiben. Ein einjähriges Pferd nimmt man für eine Kuh an, ein Füllen für ½ Kuh, für ein zweijähriges Pferd muß man zwei Kührechte, für ein gestandenes aber 4 Kührechte besizen, oder für 4 Kühe darf man ein ausgewachsenes Pferd auftreiben. Also wer ein Viertels-Kührecht, oder wie man zu sagen pflegt, einen Fuß besizet, treibt dafür ein Kalb auf die Alp. Wenn er verschiedene solcher Bruchtheile oder Füße besizt, summirt er sie zusammen und treibt

dafür

dafür eine Kuh, oder nach seiner Bequemlichkeit Jungvieh auf die Alpen. Doch muß man hiebei bemerken, daß nicht auf alle Alpen, oder vielmehr, daß nur auf die wenigsten Pferde statt Kühen getrieben werden dürfen; hingegen pflegt man an vielen Orten, wenn die Kühe im Spätjahr nichts mehr auf Alpen, die nicht sehr hoch gelegen sind, finden und herunter getrieben werden, die Pferde noch eine kurze Zeit auf dieselben zu treiben, und sie daselbst bis zum Eintritt der schlechten Witterung zu lassen. Die Kühe sind sehr delikat und fressen vieles Gras nicht, wie zum Beispiel alles, was an denen Orten wächset, wo Jahrs vorher ihr Dung hingefallen ist, obgleich dieses immer wegen der größern Fettigkeit höher wird und ein dunkleres Grün hat. Dieses fressen die Pferde, und taugen daher gut dazu, den Kühen nachzuweiden. Die Ziegen nehmen mit den schlechtesten Weiden vorlieb, eben so die Schaafe, die man aber auch oft auf Kuh-Alpen thut, wo sie sich wegen der bessern Weide fett fressen oder mästen. Man glaubt aber in vielen Gegenden, daß es für die Küh-Alpen sehr nachtheilig sey, wenn Schaafe darauf weiden, und daß die Alpen durch dieselben verdorben werden. Auch sollen die Kühe den Schaafen nicht gerne nachweiden.

Bei dieser Art von Alpen kann jeder Landmann die Berechtigung, die er hat, eine gewisse Anzahl Kühe auf die Alpen zu treiben, verlehnen,

oder gegen eine Kontraktmäßige Summe an andere übertragen, wenn er selbst keine Kühe halten will. Jeder Landmann ferner, der eigene Winterung besitzt aber keine Kühe hält, darf so viele gemiethete Kühe auf die Alpen treiben, als es ihm nach seinem Wiesenbesitz zustehet.

Auf diesen gemeinen Alpen machen die Sennen meistens alle Milchprodukte gemeinschaftlich und vertheilen sie unter einander: die Gemeinde thut so viele Personen auf solche Alpen als erfordert werden, um die auf denselben weidenden Kühe zu verpflegen, Käs und Butter zu machen und dergleichen, denen sie einen kleinen Lohn giebt, und erlaubt auch etwas Vieh aufzutreiben. Wenn die Heerden ohngefähr 14 Tage oder 3 Wochen auf den gemeinen Alpen sind, sich nun schon recht ausgefressen haben und in der größten Erträglichkeit befinden, steigt jeder Eigenthümer, der Kühe auf den Alpen hat, dieselben hinan, und melket eine jede seiner Kühe rein aus. Die Erträglichkeit der Kühe an diesem Tage ist der Maasstab der Vertheilung der Milchprodukte, die während der ganzen Alpfahrt gewonnen werden. Auf einigen gemeinen Alpen mißt man diese Milch, auf andern wiegt man sie nach Pfunden ab. Nach dem Verhältniß dieser Maase oder Pfunde, welche die Kühe eines Mannes an diesem Tage geben, wird ihm am Ende der Alpfahrt sein Theil von der ganzen Summe des Käses, Butters und Ziegers, der auf der Alp

gemacht

gemacht worden, zugetheilet. Es wird auf diesen gemeinen Alpen so, wie in der ganzen Schweiz, vorzüglich Kås bereitet, und zwar größten Theils fetter Kås; der Senne hat seinen Auftrag, wie viel magern Kås oder Butter er neben dem fetten verfertigen soll. Dieser nebst dem Zieger dient den Landleuten im Winter zur Nahrung. Die bei ersteren gemachte Butter wird theils im Hause verbraucht, theils in den benachbarten Städten oder Fleken verkauft, theils von den Landleuten in denen Gebirgsgegenden in ihren Häusern statt Oels oder Unschlitts stark verbrennt, da das Oel diesen Leuten zu kostbar ist, vielleicht auch nur zu kostbar scheint, weil sie selbst keine Art davon produziren. Die fetten Käse, die jeder erhält, verkauft er; sie sind auf solchen Alpen von 35 bis 45 Pfund, auch wohl noch schwerer, öfterer aber weniger schwer. Damit keiner derselben verschnitten werde, giebt man immer mehreren ihren Antheil mit einander, die dann den Erlös nach Verhältniß der Theile, die ihnen zukommen, vertheilen. Auf manchen gemeinen Alpen verkaufen alle Gemeindsglieder, die ihre Kühe auf denselben haben, oder ein Ausschuß von ihnen, den fetten Kås mit einander schon auf den Alpen an Kaufleute, die deßwegen zu ihnen kommen, und vertheilen den Erlös, nach Maasgab des Probe-Melkens, unter alle Gemeindeglieder, die Kühe auf den Alpen haben. Auf vielen gemeinen Alpen ist es herkömmlich,

zweimal das Probemessen oder Wiegen vorzunehmen, und die Mittelzahl davon als Regulativ der Vertheilung gelten zu lassen. Man geht auf diesen in der Mitte der Alpzeit noch einmal hinauf, und melket die Kühe abermals rein aus. Dem Anscheine nach sollte man glauben, daß die Sennen zu Gunsten des einen oder des andern die übrigen Eigenthümer von Kühen übervortheilen könnten, wenn sie z. B. gewisse Kühe vor dem Probemelken nicht rein ausmelkten, oder sie auf die besten Pläze zur Weide trieben; dieß kann auch freilich manchmal der Fall seyn, allein theils wird es schon dadurch verhütet, daß immer mehrere Personen auf den Alpen sind, theils sind auch diese ehrlichen Gebirgs-Schweizer so grundehrlich, daß sie niemand anderem Unehrlichkeit zutrauen und in der That selten Ursache haben dieß Zutrauen zu bereuen. Es geht überhaupt bey diesen Vertheilungen der Alpen-Produkte nicht mit der größten Genauigkeit her, da es keinem auf ein paar Pfund Käs mehr oder weniger ankommt. Die Sennen halten sich für jeden Eigenthümer von Kühen ein Kerbholz, auf dem die Anzahl von Maasen und halben Maasen, welche die Kühe eines jeden gegeben haben, durch ganze oder halbe Striche angezeigt werden, nach welchem und dem ganzen Gewicht des gemachten Käses und Butters man jedem seinen Theil nach einer einfachen Gesellschaftsregel zuzutheilen weiß. Die von der Gemeinde aufgestellten Sen-

nen

nen und Untersennen finden, außer ihrem Lohn, auf den Alpen ihre Nahrung, sie nähren sich mit Suffi, Schotten oder Molken, und dürfen so viel Zieger und Butter essen, als sie wollen; nur ist es ihnen nicht erlaubt einen Käs anzuschneiden, daher sie immer magern Käs vom vergangenen Jahre oder vom lezten Winter zu ihrer Nahrung mit sich hinauf nehmen. An manchen Orten erhalten sie auch von der Gemeinde etwas Mehl, für das wenige Brod, was sie auf den Alpen verzehren.

Ich habe nirgends gehört, daß die Gemeinde oder wenigstens alle, die auf eine Alp berechtiget sind, den Schaden unter einander theilen, wenn eine Kuh einem Eigenthümer durch einen Fall zu Grunde geht, wie Hr. Ramond, der Uebersezer von Herrn Coxe Reisen, wenn ich nicht irre, irgend wo sagt; indessen kann es doch seyn, daß dieses vielleicht auf einigen gemeinen Alpen statt hat.

So habe ich die Besezung der gemeinen Alpen in der Schweiz immer bestimmt und ihre Bewirthschaftung eingerichtet gefunden. Nur in dem Kanton Schweiz konnte ich mancherlei Ursachen halber nicht völlig zur Gewißheit über die Art, wie die Alpen besezt werden, oder über das Regulatif, wovon die Besezung abhängt, gelangen.

Jedes der 6 Viertel, in die dieser Kanton getheilt ist, und wiederum jede Gemeinde eines jeden Viertels hat ihre besondere Alpen. Die

höchsten Alpen sind überall ganz gemein, die tiefer gelegenen sind Privat-Eigenthum. Auf die Gemein-Alpen darf jeder gefreite Landmann sein Vieh treiben, doch gehen die Herden ganzer Gemeinden auf denselben nicht mit einander, sondern jeder weidet sein Vieh für sich. Jeder Landmann kann sich eine Sennhütte errichten, wo er will, um dieselbe herum weidet er sein Vieh; jeder andere Landmann dürfte zwar das seinige auf dem nemlichen Plaze auch weiden, allein da die Alpen sehr weitläufig sind, fähret keiner dahin, wo ein anderer schon seine Sennhütte hat, es müßte denn seyn, daß mehrere ihr Vieh durch einander laufen ließen. Reiche Leute, die viel Vieh haben, machen ihren Käs und Butter ganz allein von der Milch ihrer Kühe; von den Aermern, die wenig Vieh haben, geben mehrere ihre Milch zusammen und verarbeiten sie gemeinschaftlich, obgleich dieses nicht so gebräuchlich dorten ist, wie an andern Orten. Man macht auch im Kanton Schweiz keine besonders großen Käse. Neue Sennhütten werden jezt selten auf diesen Alpen mehr erbauet, ob es gleich jedem frei stehet; junge Landleute, die ihre eigene Wirthschaft anfangen wollen, miethen sich eine der schon stehenden Sennhütten von ihrem Eigenthümer oder Erbauer, oder vergleichen sich mit andern Leuten, die auch Vieh auf den Alpen haben und gegen eine Vergütung ihrer Mühe das Vieh derselben zu ihrem eigenen nehmen. Sie

bezahlen ihnen nicht die Weide, die allen gemein ist, sondern blos die Mühe, die sie anwenden.

Bei allen gemeinen Alpen hat, so wie bei den Gemeinweiden in andern Ländern, der Nachtheil statt, daß keine Verbesserungen des Bodens, um ihren Ertrag zu erhöhen, bei ihnen angebracht, und daß sie nicht gehörig geschont werden. Ich werde besser unten noch einmal auf diesen Gegenstand zurükkommen, und untersuchen, ob nicht die Vertheilung der gemeinen Alpen die nemlichen guten Folgen haben werde, wie die Vertheilung von Gemeinweiden in ebenen Ländern.

Die Privat-Alpen sind wieder von zweierlei Art, solche, die würklich nur einem Besizer, und solche die Mehreren eigenthümlich gehören. Ersteres sind kleine Alpen, auf denen 10, 15, 20 bis 40 Kühe weiden können, und die würklich nur einem Besizer eigenthümlich angehören. Ein Landmann, der eine Alp von 40 Kühen eigenthümlich besizet, ist ein sehr reicher Mann. Man trift diese Art von Privat-Alpen in der ganzen Schweiz hie und da an, aber nirgends sehr häufig. Ich fand solche im Kanton Appenzell im Haßle-Thal, Saonenland, Frutingen und Kien-Thal, im Gouvernement Aigle, und mehreren andern Gegenden. Sie haben die meisten Vorzüge, weil die Besizer ganz uneingeschränkt alle Verbesserungen mit ihrem Alpengrund vornehmen können, die sie wollen, obgleich auf der andern Seite der Nachtheil mit ihnen verbunden

 ist,

ist, daß sie der Verfertigung großer Käse manchmal Hindernisse in den Weg legen, weil es nicht überall eingeführt ist, daß die Besizer ihre Milch zusammen tragen.

Die andere Art von Privat-Alpen sind lauter große Alpen, die für die Weide von mehreren hundert bis 500 Kühen zureichen. Da solche Alpen zu groß sind, als daß sie einem Besizer gehören könnten, so ist ihr Besiz unter Mehrere vertheilt. Dieß Eigenthum wird durch die Anzahl Kühe ausgedrukt, die jeder Eigenthümer auf zu treiben berechtiget ist. Man sagt, dieser oder jener besizet fünf, 10, 15, u. s. w. Kühe-Weide oder Kührechte auf einer gewissen Alp, das heißt, er hat das Eigenthum von dem Weidstrich, dessen diese Kühe für ihre Sömmerung oder für die Zeit der Alpfahrt zu ihrer Weide nöthig haben. Man muß aber nicht denken, daß jeder Eigenthümer seinen Weidstrich auf der Alp für die Anzahl Kühe, die ihm zustehet auf zu treiben, besonders abgetheilt habe, sondern alle Kühe der verschiedenen Eigenthümer weiden zusammen auf der nemlichen Alp. Es hat bei denselben eine Art von Gemeinheit statt, nemlich die Gemeinschaft des Bodens. Daher hört man auch oft in Gegenden, wo es solche Alpen hat, dieselben Gemeine Alpen nennen, aber ganz irrig, weil nicht jedes Gemeinde-Mitglied Kühe auf dieselben treiben darf, sondern nur diejenigen, die dazu berechtiget sind, oder die das Eigenthum von

Kühe-Weiden besizen, und weil jeder Eigenthümer mit diesem Eigenthume schalten und walten kann, wie er will; er kann es jedem andern entweder auf immer oder auf eine gewisse Zeit gegen eine accordmäßige Summe Geldes übertragen, das heißt, er kann sein Eigenthum an jeden andern Bürger verkaufen, oder auf die Alpfahrt verlehnen, welches erstere bei den gemeinen Alpen nicht statt hat. Auch die Vertheilung solcher Kührechte schadet gar nichts, und hat hiebei vollkommen statt; man kann halbe, Viertels Kührechte erkaufen oder verkaufen, und thut entweder für die Summe dieser Bruchtheile eine Kuh, oder wenn man lieber will, Göltvieh auf die Alp, wie ich es oben bei den gemeinen Alpen gesagt habe. Diese Alpen sind meistens auch gesayet oder das Recht Kühe auf dieselben zu treiben hängt von gewissen bestimmten Wiesenstüken im Thale ab, wie bei den gemeinen Alpen. In Ansehung der Bestimmung, wie viele Kühe auf einer Alp geweidet werden können, verhält es sich mit diesen wie mit den eigentlich gemeinen Alpen; um jemanden einen Begriff von einer Alp zu geben, sagt man, es ist eine Alp von 200, von 250 u. s. w. Kühen. Diese Zahl ist nicht, wie ich oben schon sagte, durch eine regelmäßige Abschäzung, sondern der Erfahrung und den Lokal-Kenntnissen der Bewohner von der mehreren oder mindern Güte einer Alp nach bestimmt. Dieß mag vor undenklichen Jahren geschehen seyn;

wann

wann oder wie, ist unbekannt. Genug, bei der einmal festgesezten Zahl bleibt es, sie wird selten verändert; wenn man auch finden sollte, daß sie zu hoch angesezt, oder daß die Alp übertrieben sey, so verkürzet man lieber die Zeit der Weide um etwas, man läßt die Heerde einige Tage weniger lang auf einer solchen Alp weiden. Bei kleinen Privat-Alpen, die einem Eigenthümer zugehören, tritt der Fall oft ein, daß einige Kühe weniger aufgetrieben werden, als die Alp angeschlagen ist, wenn man findet, daß sie übertrieben wird, weil ein einzelner Eigenthümer alles für sich thun kann, was er zur Verbesserung seiner Alp für nothwendig hält.

Das Eigenthum der Kührechte auf solchen Alpen bleibt meistens bei den nemlichen Familien, oder wie man in der Schweiz sagt, bei den nemlichen Geschlechtern oder Geschlechts-Namen, die sie von Alters her besizen; denn wenn auch gleich einer der Eigenthümer seine Kührechte verkaufen will, so findet er gewöhnlich unter den andern Eigenthümern und unter Kindern oder Verwandten von Eigenthümern, die noch nicht viele Kührechte besizen, seinen Käufer. Derjenige von den Eigenthümern, der am meisten Kührechte auf einer solchen Alp besizet, heißt der Zieher; er hat das Recht, wenn Kührechte verkauft werden, sie für sich, wenn er will, auszulösen.

Diese Art von Privat-Alpen trift man vorzüglich im Bernerischen Oberlande, auch auf

dem Jura und mehreren andern Gegenden an. Es ist bei denselben zu bemerken, 1) der Preis des Eigenthümers eines solchen Küheweide-Rechtes, 2) der Preis des Pachtes desselben auf die Zeit der Alpfahrt. 3) der Pacht einer Kuh, wenn ein Eigenthümer von Kuhrechten, der keine eigene Kühe besizet, so viel gelehnte Kühe, als es ihm zusteht, auf eine solche Alp treiben wollte. Diese Preise sind äußerst verschieden. Das Eigenthum eines Kuhrechtes kostet im Lauterbrunner Thale 20 bis 40 Berner Kronen zu 25 Bazzen, im Haßli Thale 100 Kronen, im Kien und Frutinger Thal auf den niedern Alpen 60, 80 bis 100, auf den hohen aber 32, 40 bis 50 Kronen. In Brienz am Brienzer See giebt es Alpen, auf denen man das Kührecht für 1 französischen Louisd'or oder 6 Kronen 10 Bazen kaufen kann, und wieder andere, wo man 18 bis 20 Louisd'or oder 115 bis 128 Kronen dafür bezahlen muß. Erstere sind die höchsten, schroffesten und felsigtesten Alpen, auf denen gar keine Kühe, sondern blos Schaafe und Ziegen weiden können, oder Schaaf-Alpen; lezteres sind die allerbesten und fruchtbarsten Alpen, auf denen die Alpfahrt 20 Wochen dauert. Im Leuker-Zehnten im Walliser Land gilt das Kührecht 16, 40, 60 bis 65 Kronen. Im Saanen Lande 32, 50 bis 110 Kronen.

Eben so verschieden ist der Pacht-Preis einer Kuh auf die Alpfahrt und der Pacht-Preis ei-

nes Kuhrechtes. Im Kanton Glarus zahlt man für eine Kuh, die man für die Zeit der Alpfahrt lehnet, 22 bis 25 Gulden. Im Haßli Thal ist der höchste Preis 3 Louisd'or. Im Lauterbrunnen Thal muß man 8, 10, 14 bis 20 Kronen dafür geben. Auf den Brienzer-Alpen kostet es 12, 15 Kronen bis 3 Louisd'or oder 19 Kronen 8 Bazen. Auf dem Jura oder Leberberg bekommt man die Kuh während der 16 bis 18 Wochen der Dauer der Alpfahrt für 7 bis 8 Kronen gelehnt.

Der Pachtpreis eines Kuhrechtes oder einer Kühweide, das heißt die Miethe, die man für die Erlaubniß eine Kuh auf einer Alp sömmern zu dürfen, an den Eigenthümer des Kührechtes zahlen muß, mag wohl nach Sulzers Bericht in der ganzen Schweiz im Eigenthal am Pilatus am theuersten seyn. Auf diesen niedern Alpen zahlte man schon zu dessen Zeiten 10 Fl. für die Weide einer Kuh auf die Alpfahrt. Im Glarner Lande kostet sie 2 bis 3 Fl. für den Stoß, oder für eine Kuh. Im Lauterbrunnen Thal 20 bis 40 Bazen oder 1 Krone 15 Bazen. Auf den Brienzer-Alpen ist der gewöhnliche Preis ein halber Louisd'or oder 3 Kronen 5 Bazen. Auf dem Jura 5 bis 6 Kronen. Im Leuker-Zehnten aber nur 11 bis 12 Bazen; ja es giebt daselbst Schaaf-Alpen, wo man eine Kuhweide oder die Weide für 4 Schaafe um 3 Bazen zur Miethe bekommen kann, wobei man erwägen muß, daß

daß dieses auf den höchsten, unfruchtbarsten Alpen ist, wo keine Kuh hin gehen kann, und wo die Alpfahrt vielleicht nur 6 Wochen dauert, welches aber dem ohngeachtet immer unbegreiflich wenig ist. Diese Preise erlauben manchen Schluß auf die Beschaffenheit der Gegenden, von denen sie hergenommen sind. Man erkennet daraus die Armuth oder die geringe Cirkulation des Geldes im Walliser Lande, die vom Mangel der Industrie herrühret. Wo die Preise am höchsten sind, da ist es auch die Industrie und der Ertrag der Alpen, da die Bewohner solcher Gegenden troz denselben doch immer noch Vortheil aus den Alpen zu ziehen wissen. Wo die Alp-Weide nicht im Ueberfluß vorhanden oder wo sie theuer ist, da ist der Pachtpreis einer Kuh verhältnißmäßig wohlfeiler und umgekehrt.

Der große Vortheil, den diese Alpen, wo der Alpen-Grund gemein ist, haben, ist dieser, daß sie die Verfertigung der großen Käse äußerst begünstigen. Sind so starke Eigenthümer vorhanden, daß sie für sich schon große Käse machen können, so käsen sie allein, meistens aber tragen mehrere Eigenthümer ihre Milch zusammen, machen den Käs mit einander, und vertheilen ihn nach der Art, deren ich oben schon erwähnte. Es zeichnen sich daher auch die Käse solcher Alpen durch ihre Größe und Güte immer besonders aus, und werden im Verkaufe sehr gesucht. Jeder Eigenthümer kann sich auf der Alp, auf die

er berechtigt ist, eine Sennhütte und Kässpeicher erbauen. Meistens errichten alle Eigenthümer die ihrigen auf einem Plaz nicht weit von einander; daher man oft auf diesen Alpen eine Art Dörfer von oft nicht unbeträchtlicher Größe erbliket, die nur im Sommer, und zwar nur von Jünglingen und Männern bewohnt sind, von Weibern oder Mädgen aber nie betreten werden. Der Nachtheil dieser Alpen besteht darin, daß der Alpen-Grund gemein, und daher wie bei den eigentlichen Gemein-Alpen, so zu sagen, keiner Verbesserung fähig ist. Doch herrscht bei denselben in vielen Stüken eine gewisse Ordnung und Polizei. Kein Eigenthümer darf seine Kühe vor dem andern auf solche Alpen thun, sondern der Tag der Auffahrt und der Abfahrt ist für alle der nemliche, er tritt nach den Jahrgängen einige Tage früher oder später ein, und wird von den Eigenthümern oder von einem Ausschuß derselben, welche die Alp in Augenschein nehmen, festgesezt. Die meisten solcher Privat-Alpen sind überdieß in besondere Abtheilungen, welche die Schweizer Stafeln nennen, abgetheilet, die mit einem Planken-Zaun von einander abgesondert sind. Gewöhnlich hat man deren drei, den untersten, mittlern und obern, nach der Lage der meisten Alpen am Hang von Bergen. Die Kühe gehen aus einer in die andere, aus der ersten in die zweite, aus dieser in die dritte, dann zurük in die zweite und erste. Ist die dritte, welches die höchste ist, zu felsigt und bringt wenig

Gras

Gras hervor, so läßt man die Heerde nur kurze Zeit auf selbiger. Ich habe bei der zum Haßli-Thal gehörigen Breitenboden-Alp, die sich am Abhange eines Berges bis zu dessen Gipfel ziehet, ein Beispiel angetroffen, wo die Kühe aus der untern Stafel in die mittlere, von dieser in die untere zurük, und dann unmittelbar auf die oberste Stafel kommen, und zum zweitenmale durch die mittlere nur durchgetrieben werden. Von der obersten Stafel kommen sie in die mittlere herab, weiden das nachgewachsene Gras ab, und bleiben dann bis zum Ende der Alpfahrt in der untern Stafel, so, daß also diese dreimal, die mittlere nur zweimal und die oberste einmal abgeweidet wird. Gemeiniglich hat jeder Eigenthümer oder mehrere mit einander auf jeder Stafel eine Sennhütte, wo die Käse gemacht werden, weil es wegen der Weitläuftigkeit dieser Alpen viel zu weit seyn würde, wenn man alle Tage die Milch von einer in die andere tragen wollte. Doch befindet sich meistens die bestgebauteste Sennhütte auf der Stafel, wo die Kühe am längsten sich aufhalten. Die sehr schöne und große Wegistahl-Alp im Grindelwaldthal ist in drei Stafeln, oder wie man dort sagt, Läger abgetheilet, die von einander durch hölzerne Zäune geschieden sind, und wird folgender maßen beweidet. Zuerst wird das unterste Läger abgeäzet, dann fährt man durch das zweite durch gerade auf das dritte oder höchste,

wo die Kühe aber nur 5 oder 6 Tage weiden, und dann in das zweite Läger getrieben werden. Zur Ursache dieser sonderbaren Gewohnheit geben die Sennen an, daß das junge Gras des höchsten Lägers jezt am kräftigsten seye, sie wollen ihren Heerden damit einige gute Tage machen; zugleich glauben sie auch, daß das Gras, wenn es ein wenig abgefressen worden, dann um desto besser nachwachse. Von dem zweiten Läger gehen die Kühe nochmals auf das dritte, und bleiben auf demselben bis Ende Augusts. Dann beweiden sie das zweite Läger zum zweitenmal, und kehren endlich in das unterste zurük, wo sie bis zum Ende der Alpfahrt bleiben. Die Kässpeicher befinden sich auf dieser Alp alle auf dem mittleren Läger, von dem obersten wird der gemachte Käs hinunter, vom untersten hinauf getragen bis zum Abzuge von den Alpen, wo aller nach Grindelwald getragen wird. Der Kässpeicher ist ein kleines hölzernes Häuschen, das auf 4 senkrechten Pfeilern von 3 oder 4 Schuh Höhe frei stehet: zwischen jedem Pfeiler und dem Boden des Häuschens befindet sich eine steinerne runde Platte, damit keine Mäuse hinauf kommen können; er stehet meistens in der untern oder mittlern Stafel, die Käse werden parthienweis dahin getragen und in die Gefache gelegt, die sich an den Seitenwänden desselben befinden. Der Senn begiebt sich alle Tage dahin, um die Käse zu wenden, zu waschen und zu salzen.

Ehe ich zur Beschreibung der Alpen-Benuzung übergehe, will ich noch einiges hieher gehöriges beifügen. In der Italienischen Schweiz giebt es viele Alpen, die Gemeinden gehören, die aber nicht von den Gliedern derselben nach dem Winterfutter das sie besizen, beweidet, sondern verpachtet werden, und ein gewisses Einkommen der Kassen solcher Gemeinden ausmachen. Die Pächter solcher Alpen heißen Carricatore. In vielen Gegenden der Schweiz trift man ähnliche Fälle an, wo Gemeinden, Spitäler oder Privaten Alpen besizen und sie an Landleute in Zeit oder Erb-Bestand geben, wie es besonders im Kanton Glarus der Fall ist. Im Kanton Bern giebt dieses Gelegenheit zu einer besondern Klasse von Leuten, die sich von solchen gelehnten Alpen ernähren, man nennet sie Küher. Dieß sind meistens wohlhabende Leute, die ihr ganzes Vermögen in Kühen steken haben, aber für diese weder Sömmerung noch Winterung eigenthümlich besizen. Ein solcher Küher hat vielleicht 60 oder mehrere Stüke eigener Kühe, und kein Flekgen Erdreich weder auf den Alpen noch an Wiesen. Für die Sömmerung miethet er sich solche Alpen von Eigenthümern, die sie entweder nicht selbst besezen können oder sich nicht damit abgeben wollen.

Die Besizer der Landgüter um Bern legen sich größtentheils blos auf die natürliche Wiesen-Kultur, oder auf die Heu-Produktion, das heißt, sie haben gar keinen Feldbau, sondern alle ihre

Grundstüke sind Wiesen, deren Heu sie sammlen, welches die gemächlichste und zugleich eine ziemlich einträgliche Wirthschafts-Methode für Leute ist, die sich nicht gerne mit der Oekonomie in ihrem ganzen Umfange abgeben wollen, sondern ihre Landgüter meistens nur zum Vergnügen haben und die zugleich in einer Gegend wohnen, die so sehr zum Graswuchs geneigt ist wie die Gegend um Bern, welches in bergichten Gegenden überall der Fall ist. Da solche Güterbesizer selbst meistens wenig oder kein Vieh besizen, so kaufen die im Herbste von den Alpen zurük kommenden Küher ihnen ihr Heu ab, und verfüttern es ihren Kühen in den Ställen, die sich bei solchen Gütern befinden. Sie bekommen von dem Verkäufer des Heues die Streu, und lassen ihm dafür den Dung, mit dem er seine Wiesen unterhält. Küher, die viel Vieh haben, ziehen so im Winter von einem Landgute auf das andere, oder aus einem Stall in den andern, so wie ihre Kühe einen Vorrath aufgefressen haben, bis das Frühjahr wiederkommt und die Alpen ihre Schäze von neuem darbiethen. Dieses ist ein Mittel für arme aber thätige Leute, sich in die Höhe zu schwingen. Anfänglich lehnen sie Kühe, beweiden mit gelehnten Kühen gelehnte Alpen, und leben von dem Profit, der ihnen nach beiden bezahlten Pachten von den verkauften Alpen-Erzeugnissen übrig bleibt. Da sie meistens eben so fleißig als sparsam sind, so bringen sie es nach und nach dahin,

daß

daß sie einen Theil der Kühe, mit denen sie auf die Alpen ziehen, kaufen können, und nur noch einen Theil lehnen müssen. Endlich reichen ihre fernere Ersparnisse dahin, die ganze Zahl Kühe, mit denen sie anfänglich auf die Alpen zu ziehen gewohnt waren, sich eigenthümlich anzuschaffen. Nun sind sie schon gemachte Leute, bleiben aber selten dabei stehen; denn jezt pachten sie sich zu ihren eigenen Kühen noch mehrere, nehmen auch mehr Alpen-Grund in Pacht, und fangen an sich eigene Winterung anzuschaffen, oder Wiesen zu kaufen, um ihre Kühe mit eigenem Futter überwintern zu können. Durch unglaubliche Sorgfalt, Thätigkeit und Fleiß, gelangen oft solche Leute, die von Anfang gar nichts besaßen, zu einem großen Vermögen. Allein blos Leute der Art sind auch im Stande es bei dieser Wirthschaft weit zu bringen, denn man siehet, welches Risiko dabei statt hat, da die Küher immer ihr ganzes Vermögen in den Kühen steken haben, die ihnen bei Mangel gehöriger Aufmerksamkeit, durch Krankheit, durch das Herabstürzen von Felsen, und auf andere Art zu Grunde gehen können.

Sobald beim wiederkehrendem Frühling das Gras hervor zu schießen anfängt, so verlassen die Schweizerischen Kühe ihre Ställe, und werden auf die Wiesen zur Weide getrieben. Dieser schädliche Gebrauch der Frühlings-Weide auf den Wiesen, wo die Kühe das junge Gras abäzen,

 hat

hat in der ganzen Schweiz beinahe statt. Die Schweizer, von den guten Folgen des Weidganges auf ihren Alpen verleitet, dehnen diesen zu weit aus, und weiden überall, auch wo es schädlich ist. Nur im Kanton Freiburg ist nach Hr. von Bonstettens Briefen über ein Schweizerisches Hirtenland seit 1751 ein Gesez gegeben, das alle Frühlings-Weide auf den Wiesen untersagt, und daselbst die Vortheile ausgeführt, die aus diesem vortreflichen Wirthschafts-Geseze zum Nuzen der Freiburger, und Schaden der Bernerischen welschen Saanen entstehen. Während der Zeit der Frühjahrs-Weide sind die Alpen noch mit Schnee bedekt, der sich selbst bis auf ihren untersten Theil erstrekt, von dem er erst im Mai wegschmelzt. Das Gras wächst alsobald in die Höhe, oft steht es schon unter dem Schnee da, wenn dieser lange liegen bleibt; nun denkt man an die Alpfahrt. Die allgemeinste Zeit der Auffahrt in der Schweiz ist in den ersten Tagen des Junius. In den Gegenden, wo man niedere oder Vor-Alpen hat, können diese, so wie auch einige sehr tief gelegene Alpen schon im halben Mai befahren werden. Es giebt auch, besonders in der Italienischen Schweiz, Alpen, die schon am ersten Mai befahren werden. In der deutschen Schweiz ist aber, wie gesagt, die allgemeinste Zeit der Auffahrt in den ersten Tagen des Junius. Indessen ist es kein Vortheil, sondern vielmehr ein großer Schaden für die

Alpen,

Alpen, wenn sie so frühe betrieben werden, weil das Gras noch nicht seinen Wachsthum vollendet hat, und eher abgefressen wird, als es seine gehörige Vollkommenheit und Kraft erreicht hat, welches natürlich die Folge hat, daß die Erträglichkeit einer Alp dadurch verringert wird, und das Vieh weit kürzere Zeit auf derselben seine Nahrung findet. Die Heerden gehen vom Fuß der Alpen immer die höhern Stafeln hinauf, so wie diese ihren Schnee verlieren. Die höchsten Alpen können erst Ende Julius oder Anfang August beweidet werden, und bleiben die Kühe nicht länger als ohngefehr 4 Wochen auf denselben, theils weil sie bei dem kurzen, dünnen, sparsamen Grase derselben nicht längere Zeit Nahrung auf denselben finden, theils weil die in diesen Höhen oft schon im August einfallende üble Witterung keinen längern Aufenthalt dort gestattet. Die gewöhnlichste Zeit der Auffahrt auf die höchsten Alpen ist der St. Jacobs-Tag, Ende Julius. Diese Gegenden sind nur ganz kurze Zeit im Jahre vom Schnee befreiet; die Kühe gehen dann um die Gipfel dieser erhabenen Berge und auf denselben herum an Orten, wo man es für unmöglich halten sollte, daß diese schweren Thiere fortkommen können. Wo es für die Kühe zu gefährlich ist, da klettern Schaafe und Ziegen herum, und fressen das zwischen den Felsen wachsende Gras ab, und wo selbst auch diese sich nicht mehr hin wagen, da klettern jene kühne Gebirgs-Men-

schen mit augenscheinlichster Lebens-Gefahr herum, und sammlen das Wildheu, wie ich schon oben erwähnt habe.

Während meines Aufenthalts in der Schweiz erlebte ich daselbst ein Gewitter, das beinahe 24 Stunden unaufhörlich fort dauerte, der häufige Regen, der dabei im Thale fiel, war auf den höchsten Alpen Schnee, der die Kühe nöthigte den höchsten Theil der Frohn-Alp am 18. August schon zu verlassen, und wieder auf den mittlern Theil zurük zu gehen. In dem südlichen und südwestlichen Theil der Schweiz, welcher die höchsten Gebirge derselben in sich faßt, deren Spizen mit ewigen Schnee bedekt sind, gehen die Kühe um diese Zeit neben den Gletschern her, die sich in die Thäler herabsenken bis an den Fuß dieses ewigen Schnees. So wie die kalte Witterung mehr heran nahet, und der Schnee tiefer herab kommt, gehen die Heerden auch wieder tiefer hinab, weiden noch einmal das kurze wieder nachgewachsene Gras auf den mittlern und dann untern Stafeln ab, bis sie diese endlich auch verlassen müssen. Die Zeit, wo die Alpen verlassen werden, hängt von der Witterung ab, und fällt daher in einem Jahre einige Tage früher, in einem andern einige Tage später ein, gewöhnlich geschiehet es am Ende des Septembers oder Anfang Octobers. Nur auf tiefgelegenen Vor-Alpen oder auf niedern Alpen können die Heerden bis in den halben October bleiben.

Auf

Auf einer der lezten, auf der Unter-Tschingel-Alp im Kienthal hielten sich im vergangenen Sommer die Kühe bis zum 20. October auf. Auf den Alpen des Eigenthales am Pilatus bleiben die Kühe bis St. Gallen-Tag in der Mitte des Octobers; auf den Alpen von Grugeres im Kanton Freiburg etwas weniger lang, nemlich bis St. Denis Tag. Die gewöhnliche Zeit der Alpfahrt dauert also 15 bis 16 Wochen, auf besonders gut gelegenen niedern Alpen aber 20. Solche giebt es an mehreren Orten in der Schweiz, besonders im Emmethal und Entlibuch, auch im Eigenthal am Pilatus. Im Haßlithal giebt es auch Alpen, wo die Alpfahrt 20 Wochen dauert, nemlich die Engstlen-Alp und Breitenboden-Alp, bei den übrigen ist 17 Wochen Dauer schon sehr viel. Die erwähnte Unter-Tschingel-Alp wird schon im halben Mai betrieben, die gewöhnliche Zeit der Abfahrt ist den 15 October; die Alpfahrt dauert also hier 22 bis 23 Wochen, welches sicher die längste Zeit ihrer Dauer in der deutschen Schweiz ist. Es giebt noch ähnliche niedere Alpen im Kienthal, Frutingerthal, auch in dem Emmethale, doch sind sie sehr selten. Auf den Alpen des Jura oder Leberberges dauert die Alpfahrt 18 Wochen. Indessen ist es selten ein Vortheil für die Kühe, wenn sie so lange auf den Alpen bleiben, so wie das frühe Betreiben kein Vortheil für die Alpen ist; denn wenn diese nicht sehr gut sind, so finden die Kühe in den lezten

Wochen keine Nahrung mehr, und nehmen daher um diese Zeit eben so schnell ab, als sie im Anfange der Alpfahrt zugenommen hatten, wozu die abwechselnde Witterung, der die Kühe um diese Jahrszeit auf den Alpen ausgesezet sind, nicht wenig beiträgt. Leute, denen es nicht an Winterfutter fehlt, treiben ihre Kühe daher, wenn ihre Alpen nicht von vorzüglicher Güte sind, lieber einige Tage früher von denselben herunter.

Auf allen gut besorgten Alpen befindet sich nicht weit vom Stalle, wo die Kühe täglich gemolken werden, ein mit einem Steinwall oder trokener Mauer umgebener Plaz, wo keine Kuh weiden darf, deren Gras daher ordentlich abgemähet und zu Heu gemacht wird. Dieses Heu ist dazu bestimmt, im Spätjahr oder im Frühjahr, am Ende oder am Anfange der Alpfahrt, wo oft noch unvermuthet eine kalte Witterung und Schnee einfällt, wegen welcher es gut ist, wenn die Kühe im Stalle gehalten werden können, denselben verfüttert zu werden. Manchmal tritt sogar in der besten Jahrszeit eine solche üble Witterung plözlich ein, welche die Alp auf einige Tage unbrauchbar macht, und den Kühen Mangel und allerhand andern Nachtheil bringen würde, wenn sie derselben im Freien ausgesezt seyn müßten; daher es immer sehr gut ist, wenn man sich gegen diese Fälle vorgesehen hat, und die Kühe in solchen Zeiten in den Ställen füttern kann. Diese Pläze, die man Alpen-Wiesen nennen

nen kann, werden mit dem Dung, der bei solchen kurzen Stallfütterungen gewonnen wird, ordentlich gedungt, und dienen zum Beweise, daß der Dung auf den Alpen eben so wenig seine Wirkung versage, als in tiefer gelegenen Gegenden; denn diese Alp-Wiesen bringen ein ungleich höheres und häufigeres Gras hervor, als die übrigen der Weide ausgesezten und nicht ordentlich gedüngten Theile der Alp. Im Kanton Glarus sahe ich solche Alp-Wiesen auf einer sonst magern, sehr steinigten Alp, die im vortreflichsten Zustande waren, und troz der Höhe ihrer Lage, zweimal abgemähet, und außerdem noch im Herbst abgeweidet werden konnten.

Der Tag, an dem die Sennen auf die Alpen ziehen, ist eben so, wie der Tag ihrer Abfahrt, ein Tag der Freude für sie, den sie mit allerhand Lustbarkeiten begehen. Herr Ramond sagt, (siehe Coxe Reisen Tom. I. 272 u. 278.) daß im Mai die Hirten oder Aelpler ihre Wohnungen in den Dörfern mit ihren Familien, Hausgeräth und Heerden verließen, und auf die niedern Alpen, von diesen aber im Monat Julius ebenfalls mit ihren Familien auf die höhern Alpen zögen. Nach diesem zu urtheilen, sollte man glauben, daß in der ganzen Schweiz die Aelpler mit Frau und Kindern auf die Alpen zögen; welches allgemein behauptet so falsch ist, daß man sich wundern muß, wie jemand, der die Schweiz nur einigermaßen kennt, es sagen kann. In dem größten

Theile

Theile der Schweiz ist man der Meinung, daß die Alpen-Geschäfte, die Besorgung der Kühe und die Käsfabrikation ein Geschäft für Männer sey. Daher gehen auch würklich im größten Theile der Schweiz blos Männer auf die Alpen, verrichten daselbst ganz allein alle Alpen-Geschäfte, und nie betreten Weiber dieselbigen. Verheirathete Männer leben auf den Alpen wie ihre Gefährten die unverheiratheten Jünglinge, und entziehen sich dem Umgange mit ihren Weibern. Jedoch giebt es auch verschiedene Gegenden in der Schweiz, wo dieses nicht so ist, sondern wo man es für räthlicher findet mit Weib und Kindern auf die Alpen zu ziehen, und dieses vorzüglich wegen der Leichtigkeit des Unterhaltes, weil auf denselben die Familien sich auf die wohlfeilste Art von der Welt mit den Abfällen der Käsfabrikation, mit Molken oder Schotten, Suffi, Zieger und magerem Käs ernähren. Von diesen Gegenden kann man sagen, daß ihre Bewohner eine Art Nomadenleben führen, obgleich die Weiber nie auf die höchsten, sondern nur auf die mittlern und untersten Alpen mit ziehen, weil erstere meistens gemeine oder solche sind, wo der Alpen-Grund gemein ist. Ihre eigentlichen Wohnungen in den Thal-Dörfern stehen Sommers leer und sind verschlossen, dagegen sind in dieser Jahrszeit die Alpen belebt. Diese Art der Alpen-Besezung hat am meisten in den Gegenden statt, wo es viele kleine Privat-Alpen, die einem einzi-

gen

gen Eigenthümer gehören, giebt. Ich habe es vorzüglich im Kienthälgen, im Frutingerthal und im Saanenlande angetroffen, eben so in einigen Gegenden des Gouvernement Aigle und des benachbarten Untern = Wallis. Auch im Kanton Appenzell fand ich Weiber auf den Alpen. Männer und Weiber theilen sich hier in die Alpen-Geschäfte mit einander; leztere machen meistens den Käs, melken die Kühe, erstere gehen der Heerde nach, schaffen Holz herbei und dergleichen. Dabei besorgen sie auch noch die Geschäfte, die unten im Thale bei den Dörfern ihrer warten, und die darin bestehen, daß sie das Heu und Grummet von ihren um die Dörfer herum liegenden Wiesen einthun, und das Winterfutter einsammlen. Reiche Leute gehen dieser Ursache wegen nicht von den Alpen herunter, sondern dingen sich Leute, die diese Geschäfte für sie verrichten. Ich habe sogar eine Gegend der Schweiz angetroffen, nemlich den Leuker-Zehnten im Walliserland, wo die Männer den Weibern die Alpen-Geschäfte ganz überlassen, wo blos Weiber oder Mädgen mit den Heerden auf die Alpen ziehen und sich mit denselben und der Verfertigung der Milch-Produkte beschäftigen. Die Männer geben sich während des Sommers mit ihrem unbedeutenden Akkerbau und mit der Sammlung des Winterfutters ab, auch steigen sie manchmal von ihren Bergen in das Hauptthal der Rhonne herab, wo jeder Landmann ein Stükgen Weinberg besizet,

dem er die nothdürftige Kultur ertheilet. Es scheint, daß diese Art der Alpen-Besezung in den Gegenden auser der Schweiz, wo die Alpen-Wirthschaft üblich ist, die gewöhnlichste sey, wenigstens ist mir von Steiermark bekannt, daß daselbst blos Mädgen oder Weiber auf die Alpen ziehen, die man dort Schwägerinnen oder Brendlerinnen nennt *).

Man rechnet in der Schweiz, daß zur Besorgung einer Heerde Kühe von 50 bis 60 Stük auf den Alpen 4 Mannspersonen erforderlich sind, von denen einer sich mit Verfertigung des Käses und der andern Milch-Produkte abgiebt, die andern aber auf die Kühe acht haben, sie an die Stellen treiben, wo sie weiden sollen, sie aufsuchen, wenn sich eine verirren sollte, Holz herbei tragen, die Käse wegtragen und dergleichen. Auf gemeinen Alpen oder solchen, wo die Eigenthümer nicht selbst hinauf gehen, sondern durch Knechte ihre Heerden besorgen lassen, hat derjenige, der den Käs macht, den andern zu befehlen, und ist gleichsam der Obersenne.

Man nennt in der Schweiz eine Anzahl Kühe, die den nemlichen Leuten zur Pflege anvertraut sind, eine Sennte oder auch ein Senntum. Die dazu erforderliche Zahl ist nicht genau bestimmt, und in verschiedenen Gegenden verschieden, manchmal nennt man 20, manchmal 30, 40 oder 50 Kühe eine Sennte. Die kleinen Häusgen, die sich auf allen Alpen befinden, die den Sennen

zum

zum Aufenthalt dienen, und worin die Milch-Produkte verfertigt werden, heißen die Sennhütten (in einigen Gegenden, wie im Saanenlande, Ståfel, in der französischen Schweiz um den Genfer See herum aber chalets [5]) und daher vielleicht auch diejenigen, welche diese Geschäfte verrichten, die Sennen (les vachers). Die Theile der Alp, die zunächst um die Sennhütte herum liegen, heißen in vielen Gegenden Låger, sie sind gewöhnlich die fettesten auf der ganzen Alp, weil das Vieh sich, wie zur Melkzeit, immer viel dort aufhält. Man gebraucht manchmal auch den Namen Sennte oder Sennerei (vacherie), um den Ort zu bezeichnen, wo eine Sennenhütte stehet, oder wo die Alpen-Produkte gemacht werden. Ihre Einrichtung ist sehr verschieden, kommt aber doch im Wesentlichen ganz mit der Beschreibung überein, die man in Scheuchzers Schriften oder auch in der Schrift über das Reisen durch die Schweiz antrift. Sie sind meistens von über einander gelegten Balken so errichtet, daß Sonne und Wind überall freien Zutritt hat. Da für den Rauch kein ordentlicher Abzug vorhanden ist, so müssen sie natürlich inwendig sehr rußigt und schwarz aussehen; die Sennen selbst können bei ihrem Geschäft nicht sauber und gut gekleidet seyn, sie nehmen gewöhnlich blos ihre schlechtesten Kleider mit auf die Alpen; daher rechtfertigt der erste Anblik von beiden das Urtheil, das Hr. Hofrath Meiners fällte, als er im Kanton Appenzell

eine

eine Sennhütte betrat, und kommt nicht mit den Vorstellungen überein, die sich Manche, durch schwärmerische Beschreibungen von dem Vergnügen des Alpen-Lebens verleitet, machen. So groß und mannigfaltig dieses auch immer sicher ist, so muß es doch Niemand in niedlichen oder schönen Wohnungen, oder in gut gekleideten Menschen suchen. Man muß schon mit den Alpen und dem Anblik der Sennhütten und Sennen bekannt seyn, um das Vergnügen des Alpen-Lebens genießen, und sich ungestört den erhabenen Eindrüken der Natur überlassen zu können; man muß wissen, daß die Unsauberkeit der Sennen meistens nur scheinbar ist, daß im Gegentheil die größte Reinlichkeit bei denselben in Ansehung ihrer Milchgefäße herrscht, die sie, so oft sie gebraucht worden, mit Schotten auf das sorgfältigste reinigen, und ordentlich spiegelglatt puzen; man muß wissen, daß unter einem schmuzigen, zerrissenen Anzuge Kerngesunde, wohlgebildete, biedere Natur-Menschen verborgen sind, und endlich den köstlichen Milchspeisen der Alpen Geschmak abgewonnen haben.

Auf den höchsten Alpen bestehen die Sennhütten oft nur aus in Form von trokenen Mauern zusammen gelegten Steinen, weil auf denselben kein Holz mehr wächst, und die Sennen sich dorten nicht lange aufhalten, auch alle Milch-Produkte, so oft sie sich etwas angehäuft haben, auf die tiefern Alpen zu tragen pflegen. Dicht bei

den Sennhütten befinden sich auch hinlängliche hölzerne mit starken Brettern ausgedielte Ställe, wo die Kühe gemolken, und manchmal bei schlechtem Wetter eingestellt werden, die jedoch auf den höchsten Alpen nicht selten fehlen.

Die meisten Alpen sind mit Kühen besezt, oder Küh-Alpen, bei denen sich immer eine Anzahl Ziegen, und oft auch mehr oder weniger Schaafe befinden, welche ihre Nahrung auf den höchsten Gipfeln zwischen Felsen herum suchen, wo keine Kuh mehr hin kann. Die Schaafzucht ist nur in einigen Gegenden der Schweiz ansehnlich. Bei den Kühen befinden sich auch immer eine gewisse Anzahl Schweine auf den Alpen, deren Unterhalt hier so zu sagen nichts kostet, und die nirgends vortreflicher gedeihen als hier. Sie werden vorzüglich mit den Abfällen der Käs-Fabrikation ernährt, und befinden sich theils in eigenen Ställen um die Sennhütten herum, theils weiden sie in der Nachbarschaft derselben auf der Alp umher. Die Sennen heben sich, so oft sie Käs machen, so viel Molken oder Schotten auf, als sie zu ihrem Genuß bis zu dem nächsten Käsen nöthig haben, denn dieses ist ihr gewöhnlicher Trank, und dasjenige, womit sie jedem, der während des Käsmachens zu ihnen kommt, zuerst aufwarten. Mit den übrigen heißen Schotten reinigen sie den Käs-Kessel und alle andere Milchgefäße auf das sauberste, und schütten sie dann den Schweinen in ihre Tröge, für welche dieses

die beste Nahrung ist, von der sie sehr fett werden, und die besonders den jungen Schweinen äußerst gut bekömmt. Vom Abfall an Schotten von 5 Kühen rechnet man, daß ein Schwein erhalten werden kann. Die zum Fettmachen bestimmten Schweine bekommen von Anfang bloße Schotten, nachher Käsmilch oder Suffi, woraus blos der Käs geschieden ist, oder auch Schotten mit Milch vermischt, und am Ende bloße Milch, wodurch sie außerordentlich fett werden, und einen Spek bekommen, der weit süßer und fetter ist, als der Spek von denen mit Eicheln gemästeten.

Man hat überdieß in allen Gegenden, wo die Schaafzucht stark ist, besondere Schaaf-Alpen, wozu die rauhesten, höchsten und gefährlichsten Berg-Weide-Pläze bestimmt sind. Nebst diesen giebt es auch besondere Rinder-Alpen, auf welche das Gölte-Vieh gethan wird, so bald es gewohnt ist, allein zu fressen. Man wählt dazu abgelegene oder solche Pläze, die von Natur schon so begrenzt sind, daß nicht leicht ein Stük Vieh durchgehen kann, und die zugleich als Weiden betrachtet, nicht so ergiebig sind als andere Alpen. Denn das junge Vieh bleibt auf solchen Berg-Weiden den ganzen Sommer hindurch ohne alle Aufsicht, und ganz sich selbst überlassen. Da es keine Nuzung abwirft, so muß es mit schlechten Weiden vorlieb nehmen, indem man die bessern Alpen lieber den Kühen überläßt. Ich sahe

im

im Kanton Schweiz mit Erstaunen eine solche Heerde unserer Hausthiere, sich selbst überlassen, auf Bergen und in Wäldern herum laufen, ohne zu verwildern, und die demohngeachtet vor reissenden Thieren, die in den meisten Gegenden der Schweiz beinahe ausgerottet sind, oder diebischen Menschen nicht viel zu befürchten haben. Von Zeit zu Zeit gehen die Hirten auf solche Alpen, um dem jungen Vieh Salz zu bringen, von dem man in der ganzen Schweiz einen sehr starken Gebrauch bei der Viehzucht macht. Auch troken stehende Kühe, die in diesem Zustande keine Nuzung mehr abwerfen, müssen mit geringerer Nahrung vorlieb nehmen, und kommen daher auf diese Alpen, wo sie zugleich mehr Ruhe genießen, dem Stoßen und Reiten anderer Kühe nicht ausgesezt sind, und daher ihre Frucht besser austragen können. Eben so weiden auch auf solchen Rinder- oder Stieren-Alpen junge Pferde, wenn man keine besondere Pferde-Alpen hat, die blos für junge und alte Pferde bestimmt sind; denn auch ihre Pferde treiben die Schweizer so stark auf die Alpen, daß man in vielen Gebirgs-Gegenden Sommers keine Pferde haben kann, wenn man nicht einen Tag oder längere Zeit warten will, bis welche von den Alpen herunter gebracht werden. Bei Küh-Alpen ist es gewöhnlich nicht erlaubt, statt dieser, Pferde aufzutreiben. Wie äußerst vortheilhaft daher die Alpen überhaupt, und besonders diese Rinder-Alpen für die Nachzucht der

jungen Pferde und Kälber sind, darf ich nicht sagen. Diese finden auf denselben eine herrliche Nahrung, haben ståte Bewegung, und wachsen heran, ohne daß sich jemand um sie bekůmmert, oder ohne daß man gleichsam weiß, wie es zugeht. Die jungen Kälber erlangen in diesem Alter die Fähigkeit auf jenen Bergen herum zu klettern, und ohne Gefahr neben Abgrůnden her zu gehen, eine Fähigkeit, die niemand ohne Verwunderung an dem großen schweren Schweizer-Vieh erbliken kann. Es giebt auch in mehreren Gegenden der Schweiz Ochsen-Alpen, wohin man Ochsen den Sommer über gleichsam in die Mast thut, und auf denen sie sich recht fett fressen. Man wählt hiezu die allerbesten Alpen, die nicht zu hoch gelegen, und am grasreichsten sind. Die Ochsen gedeihen vortreflich bei dieser Mast, und werden im Herbst fett an die Fleischer verkauft. In neuern Zeiten hat man sogar in verschiedenen Gegenden, wie im Bißthum Basel, und im Neuenburgischen angefangen eine Menge Alpen, wo vorher Sennereien gestanden, oder die mit Kühen besezt waren, in solche Mastweiden zu verwandeln, oder sie mit Ochsen zu besezen, welchen Umstand Hr. Hoepfner unter den Ursachen der großen und immer zunehmenden Theurung der Butter anführt, weil dadurch eine große Menge Butter und Käs weniger gemacht, außer dem auch der Nachzucht Abbruch gethan und der Bevölkerung ein ansehnlicher Beschäftigungs-

Zweig

Zweig entzogen wird; denn statt daß eine Alp, so lange sie noch mit Kühen besezt war, durch die Abfälle bei der Fabrikation des Käses der ganzen Familie eines Kühers reichliche Nahrung gab, so ist jezt, da sie mit Ochsen bestoßen ist, ein Bauernjunge hinlänglich zur Aufsicht über diese. Dieses Urtheil ist, meines Erachtens, sehr richtig. Man muß hier zwischen einem akerbauenden und einem von der Viehzucht lebenden Volke sehr unterscheiden. Bei dem leztern müssen, wenn es die Viehzucht so, wie die Schweizer, betreibt, nothwendig alle angeführten Uebel eintreten, obgleich bei einem akerbauendem Volke es als die höchste Stufe einer vortreflichen Agrikultur anzusehen ist, wenn bei derselben eine starke Ochsenmastung statt hat, wovon man unter den deutschen Ländern das Hohenlohische zum Beispiele anführen kann, weil bei solchen der Ertrag der Milch-Produkte gleichsam nur als Nebensache, der Dung aber als Hauptgewinn anzusehen ist.

Ich muß doch auch einige Worte von dem vorzüglichsten Gegenstande der Alpen-Wirthschaft, von den Kühen, reden. Da das Schweizervieh bekannt genug ist, so darf ich nichts zu seinem Lobe sagen. Die karakteristischen Merkmahle der Schweizerkühe sind kurze Füße bei einem langen gestrekten Körper, und die ehrwürdigen Halslampen oder Wampen. Daß die Schweizer ihr vortrefliches großes Vieh nicht ihren Alpen und Wiesen allein, sondern auch den guten Grund-

säzen, die in Ansehung der Nachzucht bei ihnen eingeführt sind, verdanken, ist eine Sache, die mir bei dem Anblik der Alpen im Anfange meiner Reise oft beifiel, und die ich nachher hinlänglich zu bestätigen, Gelegenheit hatte. Im Kanton Schweiz unterscheidet man Kälber, die zur Zucht, und Kälber, die zum Schlachten bestimmt sind. Erstere werden, so wie sie auf die Welt kommen, der Mutter meistens sogleich entrissen, ohne sie auch nur ein einziges mal an ihr säugen zu lassen, (höchstens läßt man sie 4 oder 6 Tage bei der Mutter) und die ersten nicht blos 6 Wochen, sondern die ganzen ersten 3 bis 4 Monate durch mit Milch auf das reichlichste ernährt; so bald sie 3 oder 4 Wochen alt sind, legt man ihnen etwas vom besten Heu zum Zeitvertreib gleichsam vor, auf diese Art gewöhnen sie sich spielend an das Fressen, da man ihnen immer nach und nach aber sehr langsam etwas Milch entziehet, und gehen so ohne Gefahr durch die zwei Epochen durch, die den Kälbern am gefährlichsten sind, nemlich den Zeitpunkt des Entwöhnens von der Mutter, und des Angewöhnens an das Futter. Es ist unglaublich, wie sehr diese Thiere bei einer so vortreflichen Lebensart aus einander gehen; wenn sie 4 Monate alt sind, und nun fressen können, kommen sie auf die Alpen, entweder zu den Kühen, oder auf eigene Rinder-Alpen oder sogenannten Stierenberge. Kälber, die auf den Alpen gebohren werden, läßt man auch, noch

ehe

ehe sie ordentlich fressen können, um die Ställe herum auf der Alp laufen, wobei sie sich durch Abnagung des jungen Grases desto leichter an das Fressen gewöhnen. Solche Kälber aber, die zum Schlachten bestimmt sind, läßt man an der Mutter saugen, so lange bis sie dazu tauglich sind, nemlich 3 bis 4 Wochen, weil man gefunden hat, daß sie auf diese Art weit fetter werden, als wenn man ihnen die Milch zu saufen giebt, was auch ganz natürlich ist; man giebt ihnen auch wohl noch nebenher andere Milch mit Mehl vermischt, so viel sie wollen, um sie recht satt zu machen, obgleich das Mehl bei der Kälbermästung in der Schweiz wegen seines hohen Preises gar nicht gewöhnlich ist. Die Eigenthümer von Vieh kennen eine jede ihrer Kühe gut genug, um zu wissen, ob sie gute Zuchtkälber wirft oder nicht. Die Kälber von ersteren werden zum Aufziehen bestimmt; findet man aber demohnerachtet, wenn das Kalb größer wird, daß es nicht zur Zucht tauglich sey, oder finden die Hirten die vom Körperbau eines Kalbes hergenommene Merkmahle, die sie von einem guten Zucht-Kalbe fordern, nicht an demselben, so machen sie es fett, und schlachten es.

Man muß jedoch nicht glauben, daß alles Schweizervieh so groß und vortreflich sey; es giebt auch Gegenden genug, wo es so klein als unser deutsches Vieh, und überhaupt sehr unansehnlich ist, nemlich in solchen Gegenden, wo

man nicht so gute Grundsäze bei der Nachzucht ausübt, wo die Alpen sehr steinigt oder troken sind, und schlecht oder gar nicht unterhalten werden, oder wo man Mangel an gutem oder an hinlänglichem Winterfutter hat.

Das größte und schönste Vieh habe ich im Kanton Schweiz angetroffen, woselbst man sich aus besondern Gründen der vortreflichsten Nachzucht befleißiget, und lauter schönes Vieh aufziehet. Vor allem muß ich hier der Kühe und der riesenmäßigen Ochsen erwähnen, die ich bei Einsiedlen auf der Sennte des Fürsten von Einsiedlen gesehen habe, und die alles andere Schweizervieh, das ich gesehen, weit an Größe übertreffen. Die kleinen Kantonen treiben überhaupt einen sehr starken Handel mit Rindvieh nach dem benachbarten Italien, vorzüglich zeichnet sich aber darunter der Kanton Schweiz aus, wo der Haupt-Nahrungs-Zweig der Bewohner im Verkauf und der Ausfuhr des Viehes besteht, deßwegen man dort vorzüglich großes Vieh zu erziehen sucht. Die Käse des Kanton Schweiz haben nicht den Ruf wie die Käse anderer Gegenden der Schweiz, und dieses kommt nicht daher, weil die Alpen schlechter sind, wie Manche glauben, sondern weil man es dort vortheilhafter findet, sich auf die Nachzucht als auf die Käsefabrikation zu legen. Die guten Alpen in der Schweiz sind überall gleich gut, sie haben die gute Luft, die Alpen-Kräuter, die auf keiner vorzugsweise, sondern

auf

auf einer wie auf der andern wachsen, und andere Vorzüge mit einander gemein, und es ist lächerlich, besonders gute Käse, die eine Gegend vor der andern hervorbringt, oder besonders schönes Vieh immer in der besondern Güte der Alpen suchen zu wollen. Eines der Haupt-Mittel, deren man sich im Kanton Schweiz bedienet, um großes Vieh zu erziehen, ist nicht sowohl, daß man ihnen sehr große Farren oder Stiere giebt, im Gegentheil habe ich immer gesehen, daß die Stiere meistens nicht so groß als die Kühe selbst sind, sondern dieses, daß man die Kühe nicht eher als im dritten Jahre zum Stiere läßt, so daß sie erst am Ende des dritten oder im vierten Jahre zum erstenmale kalben. So habe ich es auf der Sennte des Fürsten von Einsiedlen angetroffen, und so ist es größtentheils in diesem Kantone. Da die meisten Kühe schon im zweiten Jahre den Stier verlangen, so bewahrt man sie dadurch vor demselben, daß man ganze Heerden weiblicher Rinder, die das erste Jahr passirt haben, entweder allein, oder blos mit noch jüngerm Vieh auf Rinder-Alpen thut, die ganz abgelegen, und von andern entfernt liegen. Es giebt auch bekanntlich gewisse Kühe, die erst im dritten Jahre den Stier verlangen oder reitig werden, und die man auf keine Art zwingen kann, ihn eher anzunehmen, so wie der Stier selbst eben so wenig solche Kühe früher mag, weil er blos jenen nachgehet, die reitig sind, und ihn dadurch gleichsam

loken. Diese Kühe sind selten, doch hier gewöhnlicher als sonst, und werden am liebsten zur Nachzucht bestimmt. Im Bernischen Ober-Lande, das Saanen-Land ausgenommen, legt man sich nicht so sehr auf die Nachzucht und den Viehhandel, als auf die Fabrikation großer fetter Käse, welches dort der Hauptnahrungszweig ist; daher die dortigen Käse auch die größten und berühmtesten in der ganzen Schweiz sind, das Vieh hingegen zwar sehr schön, aber doch nicht besonders groß ist. Man läßt die weiblichen Rinder meistens mit den Heerden laufen, und sie vom Stier belegen, so wie sie den Instinkt dazu fühlen; daher sie schon im zweiten, meistens aber im dritten Jahre kalben. Denn in dieser Gegend sieht man vorzüglich auf gute Milchkühe, und da ist es eine alte, auch in andern Ländern bekannte Erfahrung, daß große Kühe eben nicht immer die besten Milchkühe sind, sondern im Gegentheil meistens von den Kleinen an Erträglichkeit übertroffen werden. Im Bernischen Saanenlande legt man sich, so wie auch in den benachbarten Gebirgsgegenden des Kanton Freiburgs, eben so sehr auf die Verfertigung großer fetter Käse, als wie auf die Nachzucht des Viehes. Die Kühe im Saanenlande sind die schönsten und größten im Kanton Bern, vom nemlichen Schlage sind sie in den Freiburger Bergen, demohngeachtet gehören die Saanen und Gruyeres Käse zu den berühmtesten in der Schweiz. Allein man

ist

ist auch in genannten Gegenden sehr bedacht die weiblichen Rinder abzusondern, und sie nicht vor dem dritten Jahre zum Stiere zu lassen. Der Ertrag der Schweizer Kühe auf den Alpen an Milch ist zwar stark, aber doch nicht so sehr als ich mir es vorgestellt hatte. Im Gegentheil habe ich gefunden, daß Kühe bei einer immerwährenden gutbestellten Stallfütterung mehr Milch als diese Alpen-Kühe geben. Es giebt zwar Kühe genug, die in der besten Zeit, wenn sie 4 bis 6 Wochen auf den Alpen sind, 10 Maas oder 40 Pfund Milch des Tages geben, welches sicher ein schöner Ertrag ist. Allein selbst die besten Kühe geben nur eine kurze Zeit so viel, im Anfange und besonders am Ende der Alpfarth aber ungleich weniger, daher man im allgemeinen sicher nur 6 höchstens 7 Maas Milch des Tages die 16 oder 18 Wochen der Alpfarth hindurch rechnen kann. Eine schlechte Kuh kann man ebenfalls eines in das andere gerechnet für jeden Tag der Alpfarth nicht höher als zu 4 Maas anschlagen. Herr von Bonstetten rechnet die Erträglichkeit einer guten Kuh im Durchschnitt auf das ganze Jahr nicht höher als zu 12 Pfund auf den Tag, wo aber die Zeit wo sie troken steht mit eingerechnet ist.

Eine Kuh die 8 Jahre bei der Heerde war hat ausgedient und wird gemästet. Doch ist nach ebendemselben schon manche Kuh bis in ihr 25.

Jahr

Jahr bei der Heerde geblieben. Bei diesen Heerden rechnet man auf 50 Kühe einen Stier.

Der Käs, und zwar der fette von unabgerahmter Milch verfertigte Käs, ist in der ganzen Schweiz das Hauptprodukt aller Alpen, bei dessen Verfertigung die Schweizer am meisten Vortheil finden, der daher am stärksten producirt wird, und dessen Produktion alle Schweizer-Regierungen am meisten, und zwar zum Nachtheil der Butter-Bereitung begünstigen, dessen Ausfuhr in den meisten Schweizerstaaten verboten ist. Diese fetten Käse werden am meisten gesucht, und am besten bezahlt, wenn sie von einer gewissen Größe sind, daher wird die meiste Milch der Alpen in große fette Käse verwandelt, die größtentheils ausgeführt werden, und auf deren Ausfuhr der auswärtige Produktenhandel der Schweiz sich gründet. Solche sind die Käse von 40, 50, 60, 70, 80 Pfund oder noch schwerer, die im Zentner 4, 5 bis 6 Procent mehr gelten, als die kleinen fetten Käse. Es giebt nemlich gewisse Gegenden in der Schweiz, wo die Landleute kleine fette Käse machen, wie zum Beispiel im Saanenland; allein im Allgemeinen haben die kleinen Käse kein gutes Vorurtheil für sich, denn da blos die großen Käse ausgeführt werden, so werden sie auch am fettesten, die kleinen aber selten fett, sondern meistens mager gemacht. Wer daher nicht das Gegentheil weiß, wird sicher keinen kleinen Käs als einen fetten kaufen. Die

Ur-

Ursache, warum die grossen fetten Käse um so viel höher im Preise stehen, ist die grössere Bequemlichkeit Käse vom angegebenen Gewicht auszuführen, da sie sich besonders zur Reise über die Alpen schiklicher laden und paken lassen, als die kleinen. Die grössten Käse, von deren Verfertigung ich in der Schweiz Beispiele erfahren habe, sind von 128 Pfund, wie sie schon auf der Unter-Tschingel-Alp im Kienthal gemacht werden [6]). Zu groß dürfen die Käse jedoch auch nicht seyn, weil sonst der Transport so wie bei den zu kleinen auch wieder besondern Unbequemlichkeiten unterworfen ist. In dieser Rüksicht sind Käse von 50 bis 60 Pfund die besten, weil solche, die viel grösser sind, nicht gut über die Alpen nach Italien verführt werden können, welches nicht anders als auf Saumpferden oder Maulthieren geschehen kann.

Die Schweizer scheiden die nemliche Milch zweimal, und machen zweierlei Arten Käs daraus, die erste Scheidung kann man die laue, die nachfolgende, die siedende nennen. Milch, die einen Tag oder mehrere gestanden hat, wird in dem Käskessel bei einem schwachen Feuer nur ganz wenig warm gemacht, so daß sie den nemlichen Grad von Wärme bekommt, den sie hat, wenn sie eben von der Kuh gekommen, oder wie man sagt, kuhwarm geworden ist: hat die Milch diese Wärme, so zieht man den Kessel vom Feuer ab, und bringt das Scheidungsmittel, das sogenannte

nannte Lupp oder Käslupp in die Milch, welches dieselbe in ganz kurzer Zeit scheidet oder gerinnen macht. Die Sennen pflegen einen hölzernen Löffel in der Milch herumschwimmen zu lassen; wenn er still stehen bleibt, so erkennt man daran, daß sie dik geworden ist. Man thut in einen Kessel von 80 bis 90 Maas Milch nur einen oder zwei gewöhnliche Löffel voll Lupp, nach seiner verschiedenen Stärke. So bald die Milch dik geworden, zertheilt der Senn den Klumpen, in den dieselbe zusammen geronnen ist, mit einem großen flachen hölzernen Löffel in kleinere Theile; darauf nimmt er einen stachelichen Stok, der theils von Eisen, meistens aber von einer jungen Tanne gemacht ist, deren Seitenästgen bis auf eines Fingerslänge abgeschnitten und die Rinde abgeschälet worden. Mit diesem so genanten Brecher wird die Milch so lange herumgerühret oder gebrochen, bis alle große Klumpen in kleine Theile, ohngefehr von der Größe einer Erbse oder Linse, verwandelt sind. Viele Sennen verrichten dieß Geschäft des Brechens mit ihren Händen, indem sie die dike Milch so lange im Kessel gleichförmig herum werfen und zerdrüken, bis sie in ganz kleine Stükgen zertheilet worden. Während diesem Geschäfte, wenn das Brechen ohngefehr zur Hälfte beendiget ist, rükt man den Kessel wieder zum Feuer, und giebt ihm eine etwas stärkere Wärme als vom Anfange; doch darf die nun zerlegte Milch nie wärmer werden, als daß man die Hand ganz bequem darin

leiden

leiden kann. Die folgenden Arbeiten können nicht anders als mit den Händen verrichtet werden. Dieses zweite Feuer bewirkt bei der diken gebrochenen Milch, die im ganzen Kessel herum schwimmt und mit der Käsmilch vermischt ist, daß die Kästheile sich nach und nach auf den Boden sezen und sich in einen Klumpen vereinigen. Wann daher die Milch gehörig gebrochen ist, so muß der bis an die Schultern aufgeschürzte Senn dieses Zusammentretten der Kästheile ruhig abwarten, und bis es eintritt, sich damit begnügen, von Zeit zu Zeit die ganze Masse, die immer über diesem schwachen Feuer stehen bleibt, mit seinen Händen gelinde durch einander zu rühren, und dieselbe gewisser maßen herum zu drehen suchen, so daß die oben im Kessel befindliche Theile unten hin kommen, damit sie nicht an einem Ort zu sehr, sondern durchaus gleich erwärmt wird. Er könnte das Zusammentretten der Kästheile zwar befördern, wenn er stärkeres Feuer gäbe, allein nicht ohne die Qualität seines Käses zu verändern, wie wir bald sehen werden. Gewöhnlich dauert dieses eine halbe Stunde, ich sahe aber auch einmal einen Käs machen, wo es eine ganze Stunde dauerte, während welcher Zeit der Senne größtentheils herumrühren mußte. Die Sennen sehen es zwar nicht gerne, wenn das Zusammentretten der Kästheile so langsam erfolget, doch befördern sie es ungern durch ein stärkeres Feuer, weil der Käs desto mehr zusammen

men hält und nicht so hart wird, wenn das Feuer schwach ist, und die Operation durch ein verstärktes Feuer nicht beschleuniget wird. So bald das Niedersinken erfolgt, so erblikt man die gelbliche Käsmilch, die oben auf dem Kessel schwimmt, und von welcher der Senne eine Portion abschöpft, wenn der Kessel zu voll seyn sollte, damit nichts aus demselben heraus lauft, wenn er den Käs heraus nimmt. Nun geht des Sennen Hauptgeschäfte erst an; er befördert die Vereinigung der Kästheile in einen Klumpen oder Ballen durch seine Hände, indem er die sich sezenden Theile mit denselben gegen einander drüket, und nach und nach durch Herumdrehen der ganzen Masse und fortdaurendes schwaches Zusammendrüken dieselben in einen Kugelförmigen Klumpen vereiniget. Der Druk der Hände am untern Theile dieses Käsballens muß natürlicher Weise nur schwach und nicht stärker seyn, als daß der Zusammenhang der ober dem Druk befindlichen Theile nicht aufgehoben wird, oder daß der Käsballen nicht aus einander geht. Doch kommt vieles auf das weniger oder mehr bei diesem Druk an, und liegt darinnen einer der Unterschiede unter den verschiedenen Arten von Käs. Die Theile haben in diesem Zustande so viel Anziehbarkeit gegen sich selbst, und die Sennen wissen sie so gut zusammen zu bringen, daß auch nicht ein kleines Kästheilgen in der Käsmilch zurük bleibt, Ist es so weit gekommen, so fährt der Senn mit einem

einem flachen niedern Kübel in den Kessel hinein, bringt den Käsklumpen mit großer Behutsamkeit und Geschicklichkeit in denselben hinein, und hebt ihn heraus. Er läßt die mit ausgeschöpfte Käsmilch ablaufen, und stürzt den ganz weichen und zähen Kästeig, der, so wie er in den Kübel kommt, seine Ründung verliert, und im Zusammenfallen sich nach der Gestalt des Kübels formt, auf ein, auf einem Tische liegendes Brett. Darauf wird er in ein sauberes leinen Tuch und in die sogenannte Järbe gelegt, mit dem Tuch umwikelt, die Järbe fester zusammengezogen und der Käs mit Steinen beschwert oder gepreßt, durch welche zwei Operationen die noch in demselben befindlichen Sirten herausgetrieben, und dem Käse Festigkeit gegeben wird; so beschwert oder gepreßt bleibt der Käs bis zum andern Tage, an welchem wieder ein Käs gemacht wird, wo die Steine vom erstern abgenommen, dieser gesalzen und in den Kässpeicher gebracht wird. Die Järben sind dünne, sehr elastische Ringe von dem Ahornholz gemacht, das auf den Alpen überall sehr häufig wächst; sie haben die Höhe, die man den Käsen geben will, und können durch eine einfache Einrichtung vermittelst einer Schnur enger zusammengezogen oder erweitert werden, so daß man den nemlichen Ring zur Verfertigung größerer und kleinerer Käse brauchen kann.

Diese leztern Verrichtungen geschehen in der Schweiz auf eine sehr verschiedene Art; in einigen Gegenden ist der runde, niedere Kübel, womit man den Käs aus dem Kessel nimmt, mit einigen Löchern versehen, der Käsballen wird einige mal aus demselben herausgenommen, umgewendet, und wieder fest zusammengedrükt, damit die Sirten besser herauskommen. Erst nachdem er einen Tag in diesem Kübel gestanden, wikelt man ihn in ein dünne gewebtes, reines dazu verfertigtes Beuteltuch, umgiebt ihn mit der Järbe, legt ihn zwischen zwei Bretter unter einen schweren Stein, und läßt ihn so einige Tage stehen, während welcher Zeit das Beuteltuch zuweilen erneuert wird, damit die abfliessenden Sirten darinnen nicht sauer werden, bis der Käs von denselben genugsam gereiniget und seine gehörige Festigkeit erhalten hat. In der Italienischen Schweiz pflegt man die Käsmasse, so bald sie zusammen geballt ist, in ein Stück Beuteltuch zu fassen, und sie in demselben aus dem Kessel, und auf die Käslade zu heben, worauf dieselbe mit der Järbe umlegt und mit Steinen beschwert wird. Bald darauf nimmt man das Tuch vom Käs weg, wendet ihn und preßt ihn neuerdings.

In Ansehung des Salzens herrscht in der Schweiz eine große Verschiedenheit, da die Käse in einer Gegend mehr in der andern weniger gesalzen werden. Meistens salzet man sie in den ersten drei Wochen

alle

alle Tage, nachher alle 3 Tage, am Ende alle Wochen nur einmal. Es geschieht folgendermaßen: nachdem der Senn des Morgens mit seinem Käs fertig ist, geht er in den Kässpeicher, nimmt jeden Käs aus seinem Gefache heraus, und legt ihn auf den Tisch. Auf der Frohn-Alp im Kanton Schweiz sahe ich, daß der Senn jeden Käs vor dem Salzen erst mit einem nassen Lumpen abwusch, und dann auf beiden Seiten und auf dem Rande von dem feinen Baierischen Salze streute, das er mit seinen Händen stark einrieb, worauf die Käse wieder in ihr Gefach gelegt werden. Das sich auflösende Salz dringt so nach und nach in den Käs hinein und theilt ihm einen salzigen Geschmack mit. Jeder Käs, wenn er auch nicht mehr alle Tage gesalzen wird, muß doch in seinem Gefache umgewendet und auf die andre Seite gelegt werden. Auf der zum Haßlithal gehörigen Breitboden-Alp wohnte ich auch einmal diesem Salzen bei, das dort, so wie überhaupt alle Alpengeschäfte, weit vollkommner betrieben wird als in den meisten andern Alpengegenden. Der Tisch, auf dem es geschiehet, ist abhängig und mit rinnenförmigen Vertiefungen versehen, die Käse werden jedesmal zuerst auf ihrer ganzen Oberfläche abgeschabt, dann mit Salzwasser besprengt, und mit Salz bestreut. Um es einzureiben, bedient man sich hier nicht der Hände, sondern eines kleinen, runden, unten flachen Brettgens, das oben mit einem Knop-

fe versehen ist, damit man es halten kann. Das von dem sich auflösenden Salze abtröpfelnde Wasser sammlet sich in den Rinnen und fließet in eine untergestellte große Bütte ab, in der auch einige Käse liegen, und aus der man das Salzwasser zum Besprengen nimmt.

Die Käse aus dem Saanen-Lande zeichnen sich durch ihren salzigen Geschmak aus; denn daselbst werden sie am stärksten und längsten gesalzen, nemlich 13 Wochen lang. Man pflegt das Salz dort zu rösten, auf eigenen kleinen Mühlen fein zu mahlen, mit einem Sieb über den frischen Käs zu sieben, und dasselbe mit den Händen, oder wenn die Rinde des Käses schon zu hart geworden seyn sollte, mit Tüchern einzureiben.

Alle Käse werden in der Schweiz gesalzen, doch auf sehr verschiedene Art, theils schwächer, theils stärker. Es geschieht theils des bessern Geschmaks wegen, theils auch damit er sich länger halte; doch hängt lezteres mehr von der Bereitungsart des Käses, als von der beigefügten Menge Salz ab. Ich kann daher nicht begreifen, wie Herr Ramond sagen konnte, daß der beste Käs auf allen hohen Alpen ohne Salz gemacht werde, da doch das Gegentheil überall statt hat. Er sagt zu gleicher Zeit, daß der Käs aus dem Berner Oberland und aus Unterwalden nicht gesalzen werde, welches offenbar falsch ist. Die Schweizer Regierungen würden sicher sehr zufrieden da-

mit

mit seyn, wenn sie das Salz, diesen wichtigen Einfuhrartikel entbehren könnten.

Ueberall, wo Käse im Großen gemacht werden, bedient man sich des sogenannten Lupps oder Laab zur Scheidung der Milch, das bekanntlich von den Mägen junger Kälber, und zwar auf sehr mancherlei Art bereitet wird. Es ist sonderbar, wie man gerade auf diese Kälbermägen zur Scheidung gefallen ist, und daß man zum Gebrauch im Großen noch nichts weiß, das man statt ihrer anwenden könnte. Jede Säure würde zwar die Milch zum Gerinnen bringen, aber sie würde eine Veränderung im Geschmak, oder sonst einen Unterschied hervorbringen; kurz es würde nicht das geben, was die Schweizer Käs nennen. [7]) Im Kanton Glarus nimmt man blos Mägen von Kälbern, die erst 8 oder 14 Tage, höchstens 3 Wochen alt sind, die noch an der Mutter saufen und noch weiter nichts als Muttermilch genossen haben. Für noch besser hält man die Mägen junger Geisen. Man hängt diese Mägen mit samt dem natürlichen Zieger, den sie enthalten, in das Kamin, um sie zu dörren; ist dieses geschehen, so hakt man sie ganz klein, und vermischt sie sehr stark mit Salz und allerhand andern Gewürzen, Pfeffer, Ingwer, Saffran, um dem Käs eine bessere Farbe und Geschmak zu geben. Man macht sich gewöhnlich einen Vorrath für mehrere Jahre von diesem Laab. Beim Gebrauch thut man eine Portion

 davon

davon in ein leinen Tüchelgen, und hängt es den Tag vor dem Käsen in warme Schotten oder Molken, um es zu erweichen, oder gleichsam aufzulösen. Beim Käsen selbst schüttet man diese Molken in die laue Milch, und hängt das Beutelgen mit dem Laab in den Kessel hinein, bis die Milch geschieden ist. Ist dieses geschehen, so gießt man abermals etwas heiße Schotten über dasselbe, und hebt es auf das nächste mal auf. Wenn das nemliche Laab einige mal gebraucht worden, so wirft man es weg, wäschet das Tüchelgen sauber aus, und thut frisches hinein. Ueberall hält man die Mägen für die besten, in denen sich noch Milch befindet; man pflegt aber auch wohl sie mit Milch anzufüllen, in Rauch zu hängen, und dann eben so zu behandeln, wie ich schon angezeigt. Diese Art der Bereitung des Lupps kostet bei weitem nicht so viele Kälbermägen, als die im Bernischen Oberlande eingeführte. Dort schneidet man die getrokneten Mägen in große Stüke, so daß sie in einen Krug oder Bouteille gehen, dann schüttet man warme Molken darüber, thut eine gute Portion Salz hinein, und läßt es einige Tage stehen. So oft man davon gebraucht hat, füllt man das Gefäs wieder mit warmen Schotten an. Allein bei dieser Art Laabbereitung braucht man alle 8 höchstens 14 Tage einen frischen Magen, welche die Bernischen Oberländer, da man nicht so viele im Lande hat, aus Schwaben, Elsaß oder

Baiern

Baiern,' woher man sie in Fässern nach der Schweiz schikt, kaufen. Die Menge von Kälbermägen, die man braucht, ist so stark, daß ihre Einfuhr, so gering sie auch scheint, keinen unbeträchtlichen Artikel ausmacht. Doch sind nicht alle Mägen, nach der Beobachtung der Aelpler, gleich gut zum Laab. Der Vorzug des Lupps aus Kälbermägen liegt darin, daß es die Milch laue scheidet, oder daß es so viel innere Kraft besizet, die blos Kuhwarme Milch, also ohne großes Zuthun der Wärme zum Gerinnen zu bringen oder zu scheiden, und also Käs macht; denn nur dieses durch eine Scheidung der lauen Milch durch das Lupp erhaltene Produkt ist das, was in der Schweiz Käs genannt wird. Diese von der innern, zur Beförderung der Verdauung bestimmten Säure der Kälbermägen herrührende Kraft des Lupps ist so stark, daß man den Genuß desselben für eine Art Gift hält, das, wo nicht tödtlich, doch äußerst gefährlich für die Gesundheit ist, und die wüthendesten Koliken verursacht. Bei der zweiten Art von Lupp entstehet besonders der Nachtheil, daß der Kälbermagen leicht in die faule Gährung übergeht, daher dieses flüßige Lupp gewöhnlich fürchterlich stinkt, welcher Geruch zwar auf den Käs, da nur ganz wenig davon zugegossen wird, nicht die mindeste Würkung hat, aber doch nicht appetitlich ist. Sonderbar aber kommt es mir immer dabei vor, daß man gutes, zum Scheiden taugliches Laab

vorzüglich an seinem stinkenden Geruch erkennt, daß also der Kälbermagen, ob er gleich in die faule Gährung übergegangen, dennoch seine Säure unverdorben erhalten hat. [8])

Weil ein Mann selten so viel Kühe hat, daß er von der Milch, die er auf einmal von einem Melken oder von einer Melkzeit erhält, einen großen Käs machen könnte, so hebt er sie gewöhnlich auf, und nimmt die Milch von mehreren Melkungen zusammen. Dieß ist die Ursache, warum die Milch erst erwärmt werden muß, ehe man das Lupp zugießt, um ihr wieder den Grad von Wärme zu geben, den sie hat, wenn sie von der Kuh kommt. Macht man Käse aus der Milch gleich nachdem sie gemolken worden, so fällt dieses Erwärmen weg, weil sie dann gerade den rechten Wärme Grad hat. Man gießt das Lupp in dieselbe ohne sie über das Feuer zu thun, und bringt also in diesem Fall den Kessel nur einmal über dasselbe.

Noch muß ich bemerken, daß obgleich die Schweizer am meisten fette Käse machen, dieses doch nie ganz fette, sondern nur sehr fette sind. Die Milch, die nicht gleich nach dem Melken verkäset werden soll, wird in niedere, flache, aber breite hölzerne Kübel oder Mutten gethan, wo beim Erkälten die erste Scheidung derselben vor sich geht, oder der Rahm sich oben auffezt; von diesem heben die Sennen immer etwas ab, theils zu ihrem Genuß, theils um ihn zu sammlen, und

nach

nach und nach etwas Butter daraus zu machen. Diese etwas abgerahmte Milch wird nachher mit frisch gemolkener ganz fetter vermischt, und giebt immer noch sehr fette Käse. Die runden Löcher oder Augen, die sich im Teig des Käses befinden, sind ein Zeichen seiner Güte, jeder gute Käs muß welche haben. Der magere Käs hat ungleich weniger und ist überhaupt spröder und bröckelicher; doch hat ein fetter Käs mehr Löcher als der andere, welches nicht sowohl von dem mehrern oder mindern Grad des Druks herrührt, den der Käs durch das Beschweren mit Steinen oder das Pressen erleidet, sondern vielmehr von der Bereitung abhängt; in je kleinere Theile man die dike Milch mit dem Brecher zertheilt, desto mehr kann man die käsigten Theile im Kessel zusammendrüken, und desto weniger Löcher hat der Käs; zertheilt man die Milch nur in gröbere Theile, so kann man die käsigen Theile nicht so fest zusammen drüken, und er bekommt mehrere Löcher. Herr Ramond begeht daher einen doppelten Fehler, wenn er sagt, daß der Teig der besten Käse so gemacht seyn müsse, daß gar kein Auge oder Loch in demselben befindlich sey, und daß es immer ein Zeichen eines schlecht bereiteten oder gesalzenen Käses sey, wenn er solche Augen habe. Ein fetter Käs wird daran am besten erkannt, daß er in der Mitte höher ist, als am Rande; von einem Käse, der in der Mitte viel tiefer ist als am Rande, kann man versi-

chert seyn, daß er mager ist. Auch erkennet man einen fetten Kås an seiner Zåhigkeit, wenn man mit einem spizen Messer etwas wenig hineinsticht, und die Oefnung sich wieder schließt; wenn man wenig Måhe hat hineinzustechen, so ist es ein fetter Kås, brökelt sich aber der Kås beim Stechen etwas, so ist er mager. Die Kåshåndler bedienen sich zur Pråfung der Kåse eines Hohlbohrers, mit dem sie einen Zapfen aus dem Innern desselben herausbohren, um sich von der Gåte des Teiges zu åberzeugen. Wenn dieses geschehen ist, steken sie den Zapfen wieder hinein, so daß man an dem Kåse nichts mehr davon siehet.

Nachdem der Kås aus der Milch ausgeschieden ist, so erfolget die zweite Scheidung, oder die siedende. Die nun entkåsete Milch, Sirten auch Suffi, halbe Milch oder Kåsmilch genannt, die eine der gewöhnlichsten Nahrungsmittel der Hirten ist, und wenn sie warm mit Nidlen vermischt wird, recht gut schmeket, wird wieder zum Feuer gebracht, das nun so sehr verståtkt wird, bis dieselbe die Siedhize erreicht hat, oder kochend geworden ist. Nun gießt man das Scheidungsmittel zu, das aber nicht Lupp, sondern sogenanntes Sauer aus dem Sauerfaß ist, worauf unter wåhrendem Kochen die Scheidung des Ziegers (caseus secundarius) erfolgt, der sich nicht in einen Klumpen zusammensezt, wie der Kås, sondern in flokichten Theilen in den nun åbrig bleibenden ganz reinen Molken oder Schotten

ten, wie man in der Schweiz sagt, herumschwimmt. Der Senn läßt ihn eine kurze Zeit sieden, damit sich alles ganz rein ausscheide, und schöpft ihn darauf mit durchlöcherten hölzernen Löffeln, den sogenannten Ziegerkellen, aus dem Kessel in einen Sak oder ein aufgespanntes Tuch, damit die darin befindlichen Schotten abfließen können, worauf er nach einem Tage in mannigfaltig geformte Gefäße gethan, in denselben aufbewahrt und stark gesalzen wird. In einigen Gegenden der Schweiz, wie im Kanton Glarus, wo er des bekannten Schabziegers wegen am meisten erzeugt wird, hat man große aus Fichtenrinde verfertigte Fässer, wo er alle zusammen hineingeschüttet wird, und aus welchen, da sie nicht sehr dicht sind, die Schotten nach und nach abtröpfeln. Im Bernischen Oberlande formt man ihn in hölzernen Formen von der Gestalt einer abgestumpften vierseitigen Piramide, deren Seitenwände mit Löchern versehen sind, in besondere Käse. Der Zieger hat eine weiße Farbe, die er nie verliert, er unterscheidet sich im Geschmak merklich von dem Käs, er bekommt nie die Härte und Consistenz desselben, auch nicht den Zusammenhang der Theile, denn er ist bröklicht; wenn er auch nach einiger Zeit durch eine schwache Fäulniß einigen Zusammenhang und etwas von der Zartheit und Zähigkeit des eigentlichen Käses bekommt, so wird er doch nie hart, sondern etwas schmierig. Er wird daher nie

zur

zur Ausfuhr gesucht, sondern dienet, so wie der magere Käs, einzig zur Nahrung der Sennen und ihrer Familie, theils auf den Alpen, theils im Winter in den Dörfern. Das Scheidungsmittel des Ziegers, das Sauer, ist nichts anders, als Schotten oder Molken, die in die saure Gährung übergegangen sind, sie werden in dem sogenannten Sauerfaß aufbewahret, man gießt mehr von demselben unter die Sirten, als von dem Laab unter die Milch, ohngefehr zwei bis drei Schoppen in einen Kessel, der 80 bis 90 Maas Milch hält, und füllt es, so oft man Käse macht, mit frischen Schotten auf, die bis zum nächsten Käsen sauer werden. Auf vielen Alpen thut man, um recht guten Zieger zu machen, wenn der Käs aus der Milch ausgeschieden ist, etwas frische ganz fette Milch unter die Sirten, und scheidet dann alles, nachdem es siedend geworden, mit dem Sauer. Auch pflegt man die beim Buttern übrig bleibende Buttermilch unter die Sirten zu thun und durch das Sauer die noch darin stekenden käsigten Theile heraus zu ziehen.

Ich hatte mir vorgestellt, daß man in der ganzen Schweiz die Schotten evaporiren und zu Milchzuker anschießen ließe, und war daher erstaunt, als ich bemerkte, daß man in den meisten Gegenden der Schweiz nicht einmal den Namen desselben kennt, bis ich endlich in das Entlibuch kam, wo und in dem benachbarten Emmethal derselbe am meisten gemacht wird. Vor ohngefehr 15 oder 20 Jahren

kam

kann der Milch-, oder wie man in der Schweiz sagt Schottenzuker auf einmal in medizinischen Gebrauch, alles verlangte damals Milchzuker, daher er in Kurzem sehr stark, und zwar bis auf 1 großen Thaler das Pf. stieg, und plözlich an vielen Orten in Menge producirt wurde, wo ihn vorher vielleicht nur hie und da ein Mann zu seinem Hausgebrauche verfertigt hatte. Allein diese Mode fiel so schnell als sie entstanden war, und mit ihr der hohe Preis und der Gewinn derer, die ihn verfertigten, daher die Produktion wieder abnahm. Damals machte man ihn im Entlibuch, Emmethal, Haßliland, zu Arth am Zuger See, im Frutinger- und Kienthal, auf den Freiburger Bergen und an mehreren andern Orten. Auf meiner Reise habe ich ihn, außer dem Entlibuch und Emmethal, nur noch im Frutinger- und Kienthal angetroffen, wo etwas weniges gemacht wird. Auf der Untertschlingel Alp im Kienthale habe ich gesehen, daß der dortige Küher mit seiner Familie, statt des gewöhnlichen Zukers ihn zum Kaffee mit Nidlen brauchte, ob er gleich bekanntlich sehr wenig süßet. Seine Verfertigung ist besonders nur auf solchen Alpen vortheilhaft, auf denen viel Holz wächset oder auf den niedern Alpen. Auf den hohen Alpen ist die Herbeischaffung des Holzes eine der beschwerlichsten Arbeiten der Sennen, weil sie auf vielen derselben oft mehrere Stunden hinabsteigen, und ihr zum Käsen nöthiges Holz so weit hinauftragen müssen.

Dieser

Dieser Umstand kommt bei der Berechnung der Vortheile, die aus der Verfertigung des Schottenzukers entstehen, sehr in Anschlag, und bei den jezigen Preisen ist es größtentheils vortheilhafter, Schweine mit den Schotten zu mästen, als Milchzuker daraus zu sieden. Auf den Entlibucher Alpen dämpft man ihn so sehr ab, bis er in eine unförmliche Kristallisation übergeht; als Zukersand wird er von den Alpen heruntergebracht, und in den Dörfern vollends geläutert. Dieses geschiehet besonders stark zu Marbach, einem Luzernischen an der Grenze von Bern und Unterwalden liegenden Fleken. Man richtet sich in Entlibuch ganz nach den Preisen, in denen der Schottenzuker steht; ist er theuer, so verwandelt man die Schotten in solchen, ist er wohlfeil, so mästet man Schweine mit denselben.

Entweder wird die Milch auf den Alpen in fetten Käs und Zieger, oder in Butter, magern Käs und Zieger verwandelt. Obgleich ersteres, wie ich bereits gesagt, das Hauptgeschäft der Alpen ist, so verdient lezteres doch auch einiger Erwähnung. Auf allen Alpen, wenn man auch noch so große und fette Käse auf denselben macht, kommt doch auch eine Zeit, wo die Milch in Butter und magere Käse verwandelt wird; dieß geschieht gewöhnlich am Ende der Alpfahrt, im Herbste, wo die Alp bald abgeweidet ist, die Kühe wenig Nahrung bekommen, und der veränderlichen, oft auf den Alpen um diese Zeit schon sehr kal-

ten

ten Witterung ausgesezt sind, daher nicht genug Milch mehr geben, um, wenn man sie auch von zwei oder drei Melkungen zusammennähme, grosse Käse machen zu können. Um diese Zeit machen die Sennen daher meistens die Butter, die sie brauchen, oder wenigstens einen Theil derselben, und die magern Käse, die ihnen den Winter hindurch und bis zum künftigen Jahre zu ihrer Nahrung dienen. Auch werden selbst auf den Alpen, wo die fettesten Käse gemacht werden, dieselben doch nie ganz fett bereitet, wie ich oben schon sagte. Es wird immer etwas Rahm oder Nidlen abgehoben, dieser aufgehoben, und nach und nach etwas Butter daraus gemacht, die die Sennen in Klumpen zusammenballen. Es giebt auch Gegenden in der Schweiz, wo viel Butter und magerer Käs, und weniger fetter und Zieger aus der Milch gemacht wird. Solche Gegenden stehen, wie das Walliserland, der Kanton Appenzell und andere, wegen ihrer Käse in keinem besondern Rufe.

Der Rahm wird nicht in Verbindung mit der Milch zu Butter gemacht, sondern leztere, so bald sie gemolken ist, in runde, hölzerne, flache Kübel von 2 bis 3 Schuh im Durchmesser und einen halben Schuh Höhe, die an einen kühlen Ort in einer besondern Abtheilung der Sennhütte stehen, geschüttet, und einige Tage stehen gelassen, bis der Rahm sich von der Milch geschieden und oben aufgesezt hat. Dann heben ihn

die

die Sennen mit hölzernen, breiten, flachen Löffeln behutsam von der Milch ab, und thun ihn in das Butterfaß. Man bedient sich entweder des gewöhnlichen Butterfasses mit einem Stößer, wo die Butter gestoßen wird, oder eines cylindrischen Fasses, das noch einmal so breit als hoch ist, und auf der schmalen Seite auf zwei an der Wand anliegenden Balken, oder auf einer gewöhnlichen an die Wand angelehnt stehenden Leiter liegt, wo so viele Sprossen, als wegen des Butterfasses erforderlich ist, herausgenommen sind. Der Cylinder ist bis 1½ Schuh breit oder hoch, und sein Durchmesser ohngefehr noch einmal so stark; durch die Axe desselben geht ein vierekiger Balken, der in demselben befestigt ist, und an dem sich auf beiden Seiten eine Kurbel befindet, vermittelst welcher das ganze Butterfaß herumgedreht werden kann. In seinem Innern befinden sich in den Winkeln des gleichseitigen Dreieks drei Fächer oder Brettgen von der Breite des ganzen Butterfasses, die in dem Umkreise des Cylinders befestiget sind, und gegen den Mittelpunkt hinlaufen, sie sind ohngefehr halb so lang als der Halbmesser. Unten an jedem Brettgen, in der Mitte seiner Breite befindet sich ein rundes Loch, und die beiden Ekken desselben an der untern Seite sind auch bogenförmig ausgeschnitten. Die Gewalt dieses Butterfasses ist sehr stark, da bei der Bewegung desselben der Rahm an diesen 3 Fächern anschlägt.

Diese

Diese beiden Arten von Butterfässern sind die gewöhnlichsten in der Schweiz, besonders lezteres; die Buttermaschinen der Holländer sind hier unbekannt, da sie nirgends in der Schweiz in der großen Quantität, wie in diesem Lande, gemacht wird, daher die Holländer auch offenbar die Butter vollkommener bereiten, als die Schweizer, von denen sie aber dagegen in der Verfertigung des Käses übertroffen werden. Doch erzählt schon Scheuchzer, daß die Butter in den Hütten des Julier-Berges in Bünden in großen Gefäßen bereitet würde, deren Stempel seiner Größe wegen durch ein mechanisches Hebelwerk getrieben wird. So sahe ich auch auf den Appenzeller Alpen eine besondere Einrichtung, bei dem gewöhnlichen Butterfaß mit einem Stößer. Man hat nemlich dort die Einrichtung, daß man es unter einen senkrechten Balken fest schrauben kann, an dem sich oben ein Schwengel, gleich dem Schwengel an einer gewöhnlichen Wasserpumpe, befindet. In diesen wird der Stößer des Butterfasses eingehängt und durch den Schwengel auf und nieder gehoben, wodurch die Bewegung des Butterfasses um so viel erleichtert wird. Doch muß man den Schwengel ganz langsam und gleichförmig bewegen, weil sonst der durch denselben so sehr vermehrten Kraft wegen der Rahm zu sehr in Bewegung gesezt wird, und vieles aus der Oefnung, in der der Stößer auf und nieder geht, und die eben dieser Einrichtung wegen ei-

ne gewisse Weite haben muß, herausspritzen würde. Auch muß ich noch eines kleinen niedlichen Butterfäßgens erwähnen, das ich in der Mark gesehen habe, und das sich dadurch besonders für kleine Bauern oder solche Personen, die immer gerne recht frische Butter haben wollen, so wie auch zu Versuchen über den Buttergehalt der Milch empfiehlt, weil man in demselben blos geringe Quantitäten Butter, wie ein halb Pfund, 1 Pfund, höchstens 5 bis 6 Pfund machen kann, welches in der kürzesten Zeit geschiehet. Es ist ein kleines Fäßchen in Gestalt eines länglichen liegenden Zylinders, das man sich von beliebiger Größe machen lassen kann, und das horizontal auf einem Gestell befestiget ist; durch die Mitte desselben geht auch eine Welle, welche vermittelst einer außerhalb des Fäßgens angebrachten Handhabe herum gedrehet werden kann. Innerhalb des Fäßgens befinden sich 4 Flügel, die in Form eines Kreuzes an dieser beweglichen Welle befestigt sind, und die beim Herumdrehen durch ihr Schlagen die fetten Theile des Rahmes nach und nach zusammenbringen und in Butter verwandeln. Der Unterschied zwischen oben beschriebenem und diesem Butterfaß besteht darin, daß bey ersterem der Zylinder sich mit der Axe herumdreht und die Fächer, an denen der Rahm anschlägt, an dem Zylinder selbst befestigt sind, bei diesem aber der Zylinder auf dem Gestell fest gemacht ist, und unbeweglich liegen bleibt, wenn die Axe mit ihren Fächern sich herumdreht.

Nach-

Nachdem die Butter verfertiget ist, wird sie aus dem Butterfaß genommen, in kaltem Wasser gewaschen, und in große Ballen zusammen geknetet; die abgerahmte Milch, die man jedoch sorgfältig vor dem Sauerwerden in acht nehmen muß, weil die Sauremilchkäse in der Schweiz gar nicht beliebt sind, und nicht verfertiget werden, wird darauf ganz auf die nemliche Art in Käs verwandelt, wie es oben beschrieben worden, und dieses giebt den sogenannten magern Käs, der nicht so vortreflich schmekt, wie der fette, und daher auch nie ausgeführt wird, sondern blos zur Nahrung der Landleute und ihrer Familien dient, daher diese magern Käse auch meistens klein gemacht werden. Es giebt auch hier gewisse Unterschiede, indem man ganz magere und weniger magere Käse machen kann. Hebt man den Rahm schon ab, nachdem die Milch erst einen Tag gestanden hat, so haben sich noch nicht alle fettigen Theile oben aufgesezet, und dies giebt den besten magern Käs; hat aber die Milch mehrere Tage gestanden, so erhält man den ganz magern Käs. In dem übrig bleibenden Sirten stekt noch etwas Zieger, der auf die nemliche Art herausgezogen werden kann, wie der aus den fetten Sirten, welches aber an den meisten Orten unterbleibt, weil es wegen des wenigen Ziegers nicht mehr der Mühe sich verlohnt, und man giebt diese magern Sirten mit samt dem wenigen Zieger den Schweinen, bei denen er mehr

Nuzen hervorbringt. Außer den ganz fetten und den ganz magern Kåsen, macht man auch an vielen Orten halbfette, auch drittelsfette.

Dies ist die in der Schweiz übliche Art der Verarbeitung der Milch, entweder zu fettem Kås und Zieger, oder zu Butter, magerm Kås, und wenn man will, auch noch Zieger. Ich glaube daß das Feuer die Hauptursache der zwei verschiedenen Arten von Kås ist, in welche der kåsige Theil der Milch geschieden wird. Die erste Scheidung oder die Bereitung dessen was in der Schweiz allein Kås genennt wird, ist eine unvollkommene Pråcipitation eines Theiles der kåsigen Materie der Milch, durch ein sehr starkes Niederschlagungs-Mittel, aus der nur lauen Milch; eben weil die Milch nur ganz schwach erwårmt ist, geht nur eine unvollkommene Scheidung vor sich, und es bleibt noch ein Theil kåsiger Materie in derselben zurük, der bei der zweiten Scheidung, wo die Sirten bis zur Siedhize erwårmt werden, durch das Sauer völlig ausgeschieden wird. Wollte man auf einmal alle kåsigten Theile aus der ganz fetten Milch ausscheiden, so dürfte man nur die Milch, statt sie zuerst nur gelinde zu wårmen, gleich siedend machen, und in diesem Zustande scheiden, so würde man zwar auch Kås im chymischen Verstande, aber nicht das, was die Schweizer Kås, sondern was sie Zieger nennen, und zwar einen fetten Zieger erhalten, der jedoch im Großen nirgends

gends gemacht wird. Dies ist der Fall im Glarnerlande mit der abgerahmten Milch, welche dort sehr stark gleich in Zieger verwandelt wird, ohne erst magern Käs daraus zu machen, das heißt, sie wird gleich gekocht, und mit Sauer geschieden, weil man dort vielen Zieger zu dem bekannten Schabzieger verwendet. Das bloße Sauer ist zu schwach um die nur schwach erwärmte Milch zu scheiden, oder wenn es auch, wie jede Säure, die Milch nach und nach zum Gerinnen bringen sollte, so würde doch vielleicht eine weit längere Zeit dazu erforderlich seyn, da hingegen das Lupp es in wenigen Minuten verrichtet. Mit Hülfe der Wärme, oder wann die Milch bis zum Sieden erwärmt ist, dann ist das Sauer stark genug, und schlägt augenbliklich den Zieger nieder. Wenn bei der lauen Scheidung die verdikten Kästheile gebrochen sind und wieder über das Feuer kommen, so werden nach und nach die gallertartigen Bestandtheile derselben durch die Wärme entwikelt, und sind die Ursache, daß die Kästheile sich in einen Klumpen vereinigen oder zusammenhängen. Durch stärkere Hize werden diese bindenden Theile zerstöret, und man erhält Zieger statt Käs, daher jener nicht in eine Masse, wie der Käs, vereiniget werden kann, sondern im Kessel herumschwimmt, und mit Zieger-Kellen herausgeschöpft werden muß. Die schöne gelbe Farbe des fetten Käses kommt eben vom Rahm her, und sein Mangel ist die Ursache

der weißen Farbe des magern Käses, und besonders des Ziegers.

Die Käse, die in den verschiedenen Theilen der Schweiz gemacht werden, haben einen verschiedenen Ruf ihrer Güte. Die Ursern, Gruyeres, Saanen, Emmethaler und Brienzer-Käse sind als die besten in der ganzen Schweiz bekannt. Auch dieser Unterschied ihrer besondern Güte wird, wie ich mir zu behaupten getraue, neben andern Verschiedenheiten der Bereitung, vorzüglich durch das Feuer hervorgebracht. Ich muß zuförderst bemerken, daß die besten Schweizerkäse in Absicht ihrer Güte, in zwey verschiedene Arten unterschieden werden, in harte und weiche. Von den harten sind die Emmethaler, Unterwaldner und Brienzer-Käse die vorzüglichsten; unter lezterem wird der in der Gegend von Brienz verfertigte, und überhaupt die meisten Käse des Berner Oberlandes, wie der Haßlithaler, Grindelwalder und anderer begriffen, ja aller harte Käs, der über die Alpen verführt wird, hat in ganz Italien den allgemeinen Namen Brienz. Dieser ist in seiner Jugend schon sehr zähe, und ob er sich gleich gut schneiden läßt, doch hart genug, um überallhin ohne Gefahr transportirt werden zu können. Diese Eigenschaft hat ihm seinen Ruf zuwege gebracht, er wird in der Schweiz am meisten verfertigt, weil er sich am besten zur Ausfuhr schikt, und auf ihn gründet sich der beträchtlichste Handel mit Käsen. Dabei

bei hat er eine sehr schöne Farbe, da er zur Ausfuhr immer fett gemacht wird, einen vortreflichen Geschmak, und ist sehr dauerhaft. Dieser Käs läßt sich 80, 100 und mehrere Jahre aufbewahren, und wird durch die Länge seiner Dauer, wenigstens für einen Schweizerischen Mund, immer besser, obgleich Ausländer, die weniger an Käs gewöhnt sind, dieses der großen Härte und des scharfen salzigen Geschmaks wegen, den er bekommt, nicht immer finden können. Dieser harte Käs geht nie in die Fäulniß über, und darf daher auch nie, wenn er gut schmeken soll, einen faulenden Geschmak oder Geruch haben. Die weichen Käse geben schon durch diese allgemeine Benennung ihre Haupteigenschaft zu erkennen. Ihr Teig ist viel weicher als jener des harten Käses, und auch darinn unter sich selbst so sehr unterschieden, daß es Käse giebt, die sich beinahe auf das Brod streichen lassen. Diese weichen Käse behaupten nach Jedermanns Meinung, in Ansehung ihres vortreflichen und delikaten Geschmakes, den Vorzug vor den harten, von denen sie aber, in Betref der Dauerhaftigkeit, übertroffen werden. Die berühmtesten unter den weichen sind die Greierzer und Ursern-Käse. Sie halten sich nicht länger als 3, 5, höchstens 8 Jahre worauf sie in die Fäulung übergehen, und nicht mehr zu genießen sind. Sie sind wegen dieser Weiche schwerer zu transportiren, und daher zur Ausfuhr nicht so tauglich, als die erstern, wer-

 den

den auch bei weitem nicht so häufig, und nur an wenigen Orten gemacht, stehen aber im Preise, wegen ihrem allgemein anerkannten bessern Geschmak, immer höher als die harten Käse. Selbst die meisten Schweizer sind der Meinung, daß die besondere Güte dieser Käse von der besondern Vortreflichkeit der Alpen, auf denen sie gemacht werden, von den besonders kräftigen Kräutern, die auf denselben ausschließend wachsen sollen, und der aus beiden Gründen ganz besonders fetten und gewürzhaften Milch herrühren. Allein da, wie ich schon gesagt habe, es keine so ganz besonders vortrefliche Alpen giebt, da alle guten Alpen unter sich ohngefehr gleich sind, so muß der Unterschied ihrer Güte nicht in den Alpen oder in der besondern Fettigkeit der Milch, sondern in der verschiedenen Bereitungsart dieser Käse gesucht werden.

Scheuchzer machte mich zuerst auf dieselben aufmerksam, indem er in seinen Alpen-Reisen sagt, daß man im Urserntbal eine Gattung feister oder fetter Käse bereite, die sehr weich und gut wären, aber sich nicht lange halten ließen, und ohne alles Feuer gemacht würden. Da ich dieses erst las, nachdem ich im Ursernthale gewesen war, so konnte ich mich darnach nicht erkundigen. In den Alpen des Kanton Freiburgs, in Bulle, Gruyeres bin ich nicht gewesen, und konnte daher auch dort keine nähere Erkundigung einziehen. Endlich aber fand ich in Bern noch Ge-

Gelegenheit meine Zweifel über diese Sache zu berichtigen. Es wird um Bern herum, auch im Kanton Freiburg und im dem Juragebirg, vermuthlich auch noch in mehrern Gegenden der Schweiz, eine Art Käs gemacht, die wegen ihres besondern Wohlgeschmaks vorzüglich berühmt, und unter dem Namen Vacherin bekannt ist. Dieser Käs ist so weich, daß er sich beinahe streichen läßt wie Butter, und in der Wärme ordentlich zerfließet, weswegen und wegen seines delikaten Geschmaks selbst viele Berner glauben, daß er blos aus Nidlen oder Rahm verfertigt werde. Allein dieß verhält sich nicht so, sondern der Vacherin wird, wie ich von einem Küher bei Bern erfuhr, blos von fetter Milch gemacht, und erhält seine große Weiche dadurch, daß er ganz leicht, und beinahe ohne Feuer bereitet wird. Die Küher nehmen die Milch, so wie sie gemolken worden, und scheiden sie kühwarm, welches, wie ich erwähnt, ohne Feuer geschehen kann; bei dem Brechen der in einen Klumpen zusammen geronnenen Milch zertheilen sie denselben nicht in so kleine Theilgen, wie ich oben angeführt habe, sondern brechen das Geronnene nur in größere Klumpen. Nach diesem bringt man den Kessel zwar etwas über das Feuer, um das Coaguliren der Kästheile zu befördern, aber nur unter ein so schwach als mögliches Feuer, man giebt der geronnenen Milch gerade nur so viel Wärme, als erforderlich ist, um diesen Zwek zu erreichen: denn

In diesem Umstande liegt die Haupturſache ſeiner Weichheit; mit je weniger Feuer oder je kälter und langſamer der Käs gemacht werden kann, deſto weicher wird er. Umgekehrt ſo verhält es ſich mit dem harten Käs, dieſer wird immer bei einem ziemlich lebhaften Feuer gemacht, und wenn man die Arbeit beſchleunigen will und das Feuer verſtärket, ſo wird er immer härter, hält aber um deſto weniger zuſammen, oder ſeine Theile haben wenigen Zuſammenhang, er verliehrt die Zähigkeit und wird bröklicht. Doch darf man damit, wie ich ſchon bemerkt habe, nicht zu weit gehen, die Hize darf nicht ſtärker ſeyn, als daß man die Hand bequem im Keſſel leiden kann; würde ſie ſtärker werden, und ſich der Siedhize nähern, ſo würde der Zuſammenhang der Kästheile zerſtöret werden, und man, ſtatt Käs, Zieger erhalten. Die folgende Arbeit, wenn der Senn die Kästheile durch den Druk ſeiner Hände näher zuſammen bringt, verrichtet man bei dieſem Käſe auch weit gelinder, indem man die Kästheile nur ganz ſchwach zuſammen drükt; in den Formen wird der Vacherin nachher auch nicht mit Steinen beſchwert. Der Vacherin iſt ſo weich, daß man ihn mit einem Kranze von Rinde umgeben muß, damit er nicht aus einander falle, und etwas mehr Dauerhaftigkeit erhalte. In ſeiner Weichheit und in dem vielen Salze, das man ihm giebt, liegt der Wohlgeſchmak, den jedermann an ihm findet. Um Bern herum macht

man

man ihn nicht auf den Alpen, sondern im Herbste, wenn die Kühe die Alpen schon verlassen haben, und sich auf den Wiesen, oder wie man in der Schweiz sagt Matten, zur Herbstweide befinden, von der Milch die sie dann geben, weil man glaubt, daß er den Transport von den Alpen bei der Wärme, seiner Weiche und Zerfließbarkeit wegen, nicht vertragen könne, weil man auf den Alpen lieber fette große Käse macht, und diese im Herbst bei der Herbstweide, wo die Kühe nicht mehr so viel Milch geben, auch die Heerden meistens zertrennt sind, nicht mehr machen kann, und weil er auch, wenn er zu dieser Zeit gemacht wird, gerade dann zum Genuß am tauglichsten wird, wenn man ihn, am meisten in Bern, zu verspeisen pflegt. Denn in dem Verhältniß, daß dieser Käs weicher als alle andere ist, ist er auch weniger dauerhaft; wenn er einige Monate gelegen hat, ist er am besten zum Essen, man verspeiset ihn in Bern im Winter hindurch zwischen Neujahr und Ostern als Delikatesse. Er hält sich auch nicht länger als 4, 5 bis 6 Monate, und der im Herbst gemachte muß alle im Winter aufgezehret werden. Eben deswegen ist er im Auslande nicht sehr bekannt, weil er, der Bernische wenigstens, seiner Weichheit wegen nicht zu transportiren ist; doch habe ich erfahren, daß Vacherin, der um Turin gemacht worden, mehrere mal in doppelten Kästgen wohl verschlossen, bis nach den Niederlanden verschikt worden ist.

Sie

Sie werden um Bern nur von 10 bis 18 Pfund gemacht. Dieser Vacherin zeigt uns also die Methode an, wie die weichen Käse verfertiget werden, und worin die Ursache ihrer Weichheit liegt. Die Ursern und Gruyeres Käse sind nur eine Modification dieses Vacherins, sie sind nur nicht so sehr weich als dieser, weil sie bei etwas stärkerem Feuer gemacht, vermuthlich auch, weil sie mit Steinen beschwert werden; daher halten sie sich auch mehrere Jahre, und können ungleich besser transportirt werden als der Vacherin. Dieß läßt sich aus dem Vorhergegangenen schließen, auch erhielt ich die Bestättigung davon von mehreren in der Sache erfahrnen Landwirthen. Obgleich daher diese weichen Käse nicht ganz ohne Feuer gemacht werden, wie Scheuchzer sagt, so hat er doch besser beobachtet, als Sulzer, der Herausgeber seiner Alpenreisen, der in seiner eigenen, dieser beigedrukten Reise unbedingt sagt, daß Scheuchzers Worte nur von der ersten Verdikung der Milch zu verstehen seyen, die man kühwarm scheide, daß aber die übrigen Arbeiten im Ursernthal, wie an andern Orten, über dem Feuer gemacht würden, welches zwar nicht unrichtig, doch dahin einzuschränken ist, daß der Grad des Feuers viel geringer, als bei den meisten andern Käsbereitungen in der Schweiz seyn muß. [*])

Herr Pfarrer Schinz beschreibt die Verfertigung des Ursern Käses nicht besonders, so sehr weit-

weitläufig er auch in seinen Beiträgen zur nähern Kenntniß des Schweizerlandes ist. Indessen giebt er im fünften Hefte eine Beschreibung der Käsverfertigung, die recht gut zu nennen wäre, wenn er nur die zur Verfertigung des Käses und Ziegers nothwendigen Feuer Grade besser beobachtet und richtiger bestimmt hätte. Indessen ist dieses ein Fehler, den seine Beschreibung mit der Scheuchzerischen, Dickischen und allen andern gemein hat. Dabei beschreibt er auch die Verfertigung eines sehr weichen Käses, der in der Italienischen Schweiz, und zwar größtentheils nur auf den obersten Alpen des Maynthales (Val Maggia) gemacht wird, sehr viele Aehnlichkeit mit dem Vacherin hat, und dorten unter dem Namen Fromaggio di Paglia di Lavizzara bekannt ist. Da seine Beschreibung dem, was ich über den weichen Käs und die Ursachen seiner Weichheit sagte, sehr zur Beståttigung dient, so will ich die Hauptsache davon anführen: man verfertigt ihn halb von Küh und halb von Ziegenmilch, und macht ihn so hoch als breit, daher er auch hoher Käs genennt wird. Man scheidet die Milch immer kühwarm, welches sehr leicht geschehen kann, da diese Käse nur von 10 höchstens 16 Pfund gemacht werden und man daher nicht nöthig hat die Milch dazu zu samlen; man zerlegt die dik gewordene Milch mit dem Brecher, aber langsamer, und so, daß die Stüke größer bleiben. Hierauf rükt man die Milch zum Feuer,

sagt Schinz, doch so, daß sie blos laulicht und ja nicht warm werde, welches den Käs feste machen würde. Man preßt oder beschwert auch diese Art Käse gar nicht, und salzt sie so stark, bis auf 10 Pfund Käs 1 Pfund Salz nach und nach eingedrungen ist. Dieser Käs ist nur darin von dem Vacherin unterschieden, daß er zwar in 2 bis 3 Monaten schon eßbar ist, doch wenn er seine Vollkommenheit erreichen, mürbe, weich, und auf Brod streichbar seyn soll, ein Jahr lang liegen muß; wenn er so alt ist, wird er in Stroh verpakt, und durch ganz Italien, vornemlich auf die Schiffe verführt, weil er als der delikateste aller Käse im Geschmak bekannt ist.

Man sieht aus dem bisher gesagten, wie sehr viel bei der Verfertigung der gewöhnlichen fetten, harten Käse darauf ankommt, daß man den rechten Feuergrad zu geben wisse, um die Coagulation oder das Zusammenrinnen der Kästheile zu befördern. Giebt man zu wenig Feuer, so wird der Käs zu weich, und ist nicht für die Dauer; giebt man zu viel, so werden die gallertartigen Theile der käsigen Materie zu sehr entwikelt, die fetten Theile fangen auch wohl an sich zu verflüchtigen, die Kästheile werden zwar hart und für die Dauer, allein der Käs hält nicht so gut zusammen, seine Theile werden etwas brökligt, er verliert jene angenehme Zähigkeit, von der sein lieblicher Geschmak abhängt, und die er neben einer gewissen Härte des Teiges doch besizen muß.

Wenn

Wenn man daher bei diesen Käsen den rechten Feuergrad zu treffen weiß, so darf er weder zu weich noch auch zu bröklicht seyn, sondern seine Theile müssen durchaus zusammenhängen und eine gewisse Zähigkeit besizen. Diese Käsbereitung ist daher keine so ganz leichte Sache, es gehört Aufmerksamkeit und gewisse glükliche Handgriffe dazu, so daß selbst nicht alle Aelpler gleich geschikt darinnen sind, indem einer immer vor dem andern im Rufe steht, daß er die besten Käse machen könne.

In der Schweiz wird größtentheils blos die Kühmilch verarbeitet, doch macht man auch an vielen Orten kleine Käse von Ziegenmilch, wie im Saanenlande, die eine weiße Farbe und einen schärfern Geschmak haben, und die man für besonders wohlschmekend hält. In der deutschen Schweiz ist es gar nicht üblich, die Ziegenmilch unter die Kühmilch zu mischen, wie dieses, nach Schinz Angabe, in der Italienischen Schweiz oft geschiehet, weil sie den Käs weiß macht, und ihm seine im Handel beliebte gelbe Farbe, die als ein Zeichen der Fettigkeit angesehen wird, entzieht, auch einen scharfen Geschmak ertheilet, der im Handel an den fetten großen Käsen ebenfalls nicht geliebt wird.

Daß die Schaafe gemolken werden, und daß man aus ihrer Milch Käse mache, habe ich in der deutschen Schweiz nie erfahren, wie Hr. Pfarrer Schinz es von der Italienischen sagt. Allein

lein auch dort werden keine innländische Schaafe gemolken, sondern nur die großen Bergamaskischen und Cremonischen, welche die Alpenbesezer im Frühjahr in Italien kaufen, und den Sommer über auf den Alpen mästen, um sie im Herbst an die Mezger zu verkaufen; oder auch solche Heerden, die aus dem Mailändischen auf die benachbarten Schweizerischen Alpen, die man für dieselben gepachtet hat, getrieben, im Herbste aber wieder zurük geführet werden. Solche Schaafe werden auch täglich auf den Alpen gemolken und ihre Milch in Schaafkäse verwandelt.

Blos auf den Alpen machen die Schweizer ihren fetten Käs zum Verkauf, beim Winterfutter machen sie magere Käse zur Nahrung der Bewohner, und Butter. Die im Winter gemachten fetten Käse sind ungleich weißer, als die Sommerkäse der Alpen, wegen des troknen Futters der Kühe, und würden daher im Handel nicht so beliebt seyn. Ob man aber im Winter nicht auch eben so gute Käse machen könne, ist eine andere Frage, so wie es auch wohl der Untersuchung werth ist, ob die guten Schweizer Käse blos auf den Alpen oder auf solchen hohen Bergweiden, und nicht bei der Weide auf tief gelegenen Thalwiesen, oder auf Wiesen flacher Länder, oder auch bei der Sommerstallfütterung gemacht werden können?

Die Aelpler geben dieses keinesweges zu, sie sind so sehr von ihren Alpen eingenommen, daß

sie schlechterdings glauben, außer denselben seye es nicht möglich so guten Käs und Butter zu erzeugen. Wir wollen die in der That großen Vorzüge der Alpen etwas prüfen. Die Kühe geniessen auf denselben eine Menge kräftiger Kräuter, die sie sonst nirgends finden, weil sie blos auf denselben wachsen, und die der Milch, und folglich auch dem Käs und Butter einen gewissen aromatischen Geschmak ertheilen. Dieß ist gewiß ein Vorzug der Alpenkäse, allein wie ich glaube kein so sehr großer, da diese Alpenkräuter, die man blos auf den höchsten Alpen antrift, doch auch nicht so sehr häufig sind, daher der dadurch in Rüksicht des bessern Geschmaks der Alpenkäse hervor gebrachte Unterschied nicht so sehr beträchtlich, und wohl unter allen Käsessern den wenigsten fühlbar seyn mag. Allein ein Unterschied von größerer Bedeutung liegt, meines Erachtens, in der ganz ausgemachten Wahrheit, daß die Alpen-Milch viel kräftiger ist, oder daß sie viel mehr fettige Theile enthält, als jede andere, so daß, wie man zu sagen pflegt, die Milch der Alpen sich dem Rahme der Ebenen oder der Thäler nähert; daraus folgt, daß man aus einer gewissen Menge Alpen-Milch immer einen weit fettern Käs machen könne, als aus der nemlichen Menge von jeder andern, der daher, da es in der Schweiz angenommen ist, daß die Güte des Käses von seiner Fettigkeit abhängt, immer im Preise höher stehen muß als jeder an-

dere. Dieß ist ein Vorzug der Alpen-Käse, der nicht geleugnet werden kann, daher ich es für richtig halte, daß man auf den Alpen Käse machen könne, denen die bei dem Weidgang auf Wiesen oder bei Stallfütterung verfertigten nicht ganz beikommen.

Auf der andern Seite ist aber auch wieder dagegen zu betrachten, daß die Erträglichkeit der Alpen Kühe an so fetter Milch gering ist, da sie ungleich weniger geben, als solche, die eine recht reichliche Wiesenweide genießen, oder gar als Stallkühe, denen das abgemähte Wiesengras oder künstliche Futterkräuter reichlich und immer in gleicher Menge verfüttert werden, daher die größere Menge des bei solcher Wirthschaft erlangten Käses wieder das ersezen kann, was am Preise wegen größerer Fettigkeit der Alpen-Käse abgeht, und der Nuzen in beiden Fällen vielleicht der nemliche seyn mag. Dabei kann die Güte des Alpen-Käses durch mancherlei Zufälle verringert, so wie hingegen die des bei dem Weidgang auf gewöhnlichen Wiesen, oder noch besser, bei der Stallfütterung gewonnenen, durch gutes kräftiges Futter oder durch ein solches Futter, das nicht sowohl die Quantität als vielmehr die Qualität der Milch vermehret, durch vollkommene Verpflegung und dergleichen mehr, ferner auch durch eine sorgfältige und gehörige gute Bereitung der Käse selbst, worauf sehr vieles ankommt, sehr erhöhet werden. Auf der andern Seite ist man-

che

che Alp übersezt, zu steinigt, bringt nicht viel Futter hervor, und giebt daher den Kühen nur eine Zeitlang hinlängliche Nahrung; die Verzehrung der Nidlen auf den Alpen ist auch sehr stark, daher die Sennen oft die Milch sehr stark abrahmen und doch noch fetten Käs daraus verfertigen. Diese und mehrere Zufälle der Art sind die Ursache, daß der gewöhnliche Alpen-Käs die Güte nicht erreicht, die er haben könnte. Ob ich daher gleich glaube, daß es auf den Alpen möglich ist, Käse zu verfertigen, die alle andere an Fettigkeit übertreffen, so bin ich doch auch überzeugt, daß man bei der Weide auf guten Wiesen, oder bei reichlicher Stallfütterung Käse machen könne, welche den besten Alpen-Käsen an Güte sehr nahe kommen, die gewöhnlichen aber übertreffen müssen.

Ob die Güte des Käses mehr von der Fettigkeit seiner Bestandtheile, als von der guten Bereitung abhänge, ist noch eine Frage, die im allgemeinen schwer zu entscheiden ist, da es hier auf den so verschiedenen Geschmak ankommt. In der Schweiz hält man sehr viel auf die fetten Käse, außerhalb aber, wie ich glaube, weniger. Die Holländischen Käse sind so sehr berühmt, und doch macht man, so viel ich von dieser Käsbereitung erfahren konnte, dort sehr viele Butter, und daher keinen sehr fetten Käs. Die Holländer machen ihren Käs von der Milch ihrer Kühe, die auf Wiesen in ganz ebenen Gegenden den Sommer

mer hindurch weiden. Die ganze Wirthschaft in den Niederlanden beruht auf dem Weidgang auf solchen Wiesen, so wie dieses überhaupt die allgemeinste Art die Viehzucht zu betreiben in allen Ländern ist, wo dieser wichtige Zweig der Oekonomie ausschließend, oder sehr stark betrieben wird, und die keine so hohe Berge wie die Schweizer haben. In Holland wird es daher sicher keine Frage seyn, ob man bei der Weide auf Wiesen eben so gute Käse machen könne, wie auf den Schweizerischen Alpen; denn so wie der Schweizer glaubt, daß man nirgends so gute Käse verfertigen könne, als wie auf seinen Alpen, so glaubt der Holländer, daß es nirgends bessere Wiesen gäbe, als die seinigen sind, und daß daher keine Käse den seinigen gleich kommen können. Diese Meinung ist jedoch ungleich leichter zu widerlegen, als jene der Schweizer, da gar keine Ursache vorhanden ist, warum die Holländischen Wiesen so besonders gut seyn sollten, oder warum man Wiesen von der nemlichen Güte nicht in jedem andern Lande sollte haben können.

Ich habe jedoch in der Schweiz selbst ähnliche Beispiele von Käsen, die bei der Weide auf Wiesen, und solchen, die bei Stallfütterung verfertiget werden, erfahren: jene Kühe auf der Sennte des Fürsten von Einsiedlen, die, wie ich oben schon erwähnte, die größten sind, die ich in der ganzen Schweiz gesehen habe, kommen nie auf die Alpen, weil sie zu groß und schwer sind, um

die

die Berge ohne Gefahr beklettern zu können, sie werden den ganzen Sommer hindurch auf Wiesen geweidet, die ganz in der Ebene eines Thales liegen; demohngeachtet werden die fetten aus ihrer Milch verfertigten Käse, mit andern Alpen Käsen, und wie diese verkauft. Freilich sind diese Wiesen an sich schon sehr hoch gelegen, und findet auch meines Erachtens zwischen den Wiesen in Thälern und den Wiesen in ganz ebenen Gegenden ein großer Unterschied statt, indem erstere wegen ihrer Lage und der größern Feuchtigkeit in Gebirgen immer mehr zur Fruchtbarkeit geneigt sind, als leztere.

An den fruchtbaren und so vortreflich angebauten Ufern des Zürcher Sees, wo der berühmte Herr Doktor Hirzel die Nachrichten zu Kleinjoggs ländlichem Leben sammlete, und durch dessen Beispiel belehrt, der erste war, der vom Fuße der Alpen her die Deutschen mit den Vortheilen der Stallfütterung bekannt machte, weil diese daselbst seit sehr langer Zeit schon stark eingeführt war, habe ich wirklich ohnweit Richterswyl Beispiele angetroffen, daß die Milch von Stallkühen zu Käs verarbeitet wurde, und würde sicher noch mehrere der Art erfahren haben, wenn ich mich länger in diesen Gegenden hätte aufhalten können. Da es um den See herum, wo wegen der außerordentlichen Bevölkerung das Land durchgängig vortreflich angebaut und in sehr kleine Theile vertheilt ist, keine großen Gutbesizer gibt,

die viele Kühe halten könnten, so stehen solche Landleute, die Käs machen wollen, mit andern in Kontrakt, und bekommen täglich Milch von ihnen geliefert, die sie zusammen schütten, und fette Käse, auch zuweilen etwas Butter daraus machen. Die Milch, die sie nicht auf einmal zu Käse machen können, stellen sie in kleine Keller, die so eingerichtet sind, daß immer frisches Quellwasser durch sie lauft, das man vermittelst Zapfen nach Belieben entweder im Keller anhäufen, oder nur auf eine gewisse Höhe anlaufen lassen oder ganz ableiten kann; gewöhnlich ist die Einrichtung so, daß man das Wasser im Keller einige Zoll hoch anlaufen läßt, so daß die flachen Gefäße, in denen sich die Milch befindet, bis über die Hälfte ihrer Höhe im Wasser stehen, und daß der fernere Zufluß des frischen Quellwassers immer ablaufen kann; daher dasselbe immer erneuert wird, stets frisch bleibet, und die Milch vor der Wärme und dem Sauerwerden vortreflich behütet. Um die Milch geschwind zu messen, haben diese Leute ihre gewissen Kübel und Stäbgen dazu, an denen die Höhe, die ein, zwei, drei und mehrere Maase im Kübel einnehmen, angedeutet ist. Wie daher jemand Milch bringt, schütten sie solche in ihren Kübel, steken, nachdem sie etwas ruhig geworden, ihr Stäbgen hinein, und erkennen alsobald an der Höhe, bis zu welcher das Stäbgen naß geworden, wie viele Maase oder Schoppen ihnen geliefert worden.

Alle

Alle diese Milch kommt von Kühen, die das ganze Jahr nicht aus dem Stalle kommen; denn man kennt an dem größten Theil der Ufer des Zürcher Sees, dessen Bewohner mit Recht den Ruhm haben, daß sie sich vortreflich auf das Dungmachen verstehen, (daher Bodmer seine Landsleute scherzweise Drekmacher zu nennen pflegte) den Werth des Düngers viel zu sehr, als daß man die Kühe auf Wiesen zur Weide gehen lassen sollte. Diese fetten Käse passiren im Handel für Alpen-Käse, oder wenn sie auch in der Schweiz geringer im Preise stehen sollten als jene, so sind es doch im Auslande Schweizer-Käse wie andere. So wie mancher Hollsteiner und Meklenburger Käs für Holländer Käs verkauft wird, so geht es auch mit dem Schweizer Käs. Auf manchem Landgut in denen an die Schweiz anstoßenden Ländern macht man fette Käse nach Schweizer Art, die im Handel für solche passiren. So lernte ich auf meiner Reise einen Italienischen Oekonom kennen, der mir versicherte, daß er auf seinem Landgute bei Turin blos Gruyeres Käse mache, welche als die vorzüglichsten bekannt sind, und am theuersten bezahlt werden, und der wirklich nach Gruyeres reißte, um sich zu erkundigen, ob die dortigen berühmten Käse auch im Winter beim Winterfutter gemacht werden, welches nicht geschieht wie ich oben schon angeführt habe.

Eben so sehe ich nicht ein, warum man im Winter bei der Winterstallfütterung nicht auch recht

gute Käse sollte machen können, wenn die Kühe mit gutem, feinem, kräftigem Heu gefüttert werden, wie man es ihnen in dem größten Theile der Schweiz giebt, und geben muß, weil diese verwöhnten Thiere kein schlechtes fressen. Wegen Mangel am grünen Futter wird diesem Käse zwar die gelbe Farbe fehlen, oder er wird weißer seyn, als der Alpenkäs; allein diesem kann auf eine unschuldige Art durch den Gebrauch des Saffrans abgeholfen werden, der ohnedem, wie Herr Pfarrer Schinz sagt, in der Italienischen Schweiz allen Käsen beigemischt wird, da daselbst die Küh- und Geisenmilch gemeinschaftlich verkäset werden, ob man mir gleich seinen Gebrauch in der deutschen Schweiz nur im Kanton Glarus, wo man ihn dem Lupp beifügt, eingestehen wollte. Als eine große Seltenheit darf ich es anführen, daß, so sehr die Schweizer für den Weidgang überhaupt, und besonders für den Weidgang auf den Alpen eingenommen sind, ich dennoch zu Moutru am Genfersee Landleute angetroffen habe, die, ob sie gleich selbst Alpen-Wirthschaft haben, doch der Meinung waren, daß man bei der Sommerstallfütterung, und auch bei der Winterstallfütterung eben so gute Käse machen könne, als auf den Alpen, die Farbe bei den leztern ausgenommen, und die mir so gar zur Bestättigung ihrer Meinung sagten, daß ja die Kühe auf den Alpen im Anfang oder am Ende der Alpfahrt wegen übler Witterung, oder

ein-

einfallendem Schnee, oft mehrere Tage lang im Stalle gehalten und mit Heu gefüttert würden, daß man aber demohngeachtet ihre Milch zu dieser Zeit eben so gut in Käse verwandle, wie vor oder nachher, und daß niemand, selbst die Küher nicht im Stande seyen, diese Käse von den andern zu erkennen oder zu unterscheiden.

Eine für jeden, der die Schweiz nicht näher kennt, äußerst auffallende Sache ist der hohe Preis, in dem die Butter in den meisten Gegenden immer steht. Man sollte glauben, daß in einem Lande, in dem die Viehzucht die Hauptbeschäftigung ist, alle Produkte derselben, und folglich auch die Butter wohlfeiler seyn müßten, als in andern Ländern, wo der Akerbau vorzugsweise, die Viehzucht aber nur als Nebenbeschäftigung gleichsam betrieben wird. Allein dieses verhält sich gerade umgekehrt so. In dem Getreidereichen Schwaben und in dem ganzen benachbarten südlichen Deutschland ist die Butter immer um ein beträchtliches wohlfeiler, als in der Schweiz. Die ökonomische Gesellschaft in Bern hat vor einigen Jahren eine Preisfrage über die Ursachen dieser beständigen Butter Theuerung und besonders über die Mittel gegen dieselbe ausgeschrieben. Die bei dieser Gelegenheit eingegangenen Preisschriften würden unstreitig sehr viel Licht über dieselben verbreiten. Es ist daher sehr zu bedauern, daß der Druk derselben so sehr verzögert wird.

Indessen tritt in der Schweiz ein bekannter Umstand ein, den man nur nennen darf, um den großen Einfluß zu erkennen, den er nothwendig auf die Vertheurung der Butter haben muß: das Verhältniß der Preise ist in der Schweiz so, daß es vortheilhafter für die Aelpler ist, große fette Käse und Zieger, als Butter und magern Käs zu machen, oder die Aelpler finden weit mehr Gewinn dabei, wenn sie die Milch in große fette Käse, als wenn sie solche in Butter verwandeln; deswegen sie in allen Gegenden, die wegen ihrer vorzüglichen Käse berühmt sind, kaum oder nicht einmal so viel Butter machen, als sie für sich selbst brauchen. Herr Dick in seiner Preisschrift über den Zustand der Alpen-Oekonomie, (Berner ökonom. Samml. vom J. 1771) hat schon eine Berechnung aufgestellt, die dieses beweiset. Hierin liegt daher sicher die Hauptursache der Seltenheit und Theuerung der Butter in der Schweiz, und was ist natürlicher, als daß die Aelpler den größten Gewinn aus ihrer Milch zu ziehen suchen, und daher lieber große fette Käse als Butter machen, da jener ihnen mehr einträgt als diese. In dem schäzbaren Hoepfnerischen Magazin befinden sich zwei Abhandlungen über die Ursachen der Buttertheurung und die Mittel gegen dieselbe, in deren zweiter Hr. Hoepfner selbst als Verfasser derselben eine auf den Gehalt der Milch an Käs, Butter und den übrigen Milchprodukten und ihrem laufenden Preis sich grün-

gründende Rechnung mitgetheilet, welche diese Wahrheit außer allen Zweifel sezt. Da ich nicht im Stande bin etwas gründlicheres über diesen Gegenstand mitzutheilen, so will ich seine Berechnung hier kurz anführen:

Die Milch wird verwandelt

1) entweder in fetten Käs und Zieger.

1000 Maas Bergmilch geben 400 Pfund fetten Käs, und bei der zweiten Scheidung 30 bis 40 Pfund Zieger.

400 Pfund fetter Käs, zu 4 Bazen das Pfund berechnet, betragen	—	1600 Bazen.
40 Pfund Zieger zu $1\frac{1}{2}$ Bazen	—	60 —
		1660 Bazen.

2) in Butter und magern Käs.

1000 Maas Bergmilch geben 200 Pfund Butter, die übrigbleibenden 800 Maas abgenommene Milch geben 80 Pfund magern Käs, und 25 Pfund Zieger.

200 Pfund Butter à $4\frac{1}{2}$ Bazen, betr.		900 Baz.
80 Pfund magerer Käs à $2\frac{1}{2}$ Bazen		200 —
25 Pfund Zieger à 1 Bazen	—	25 —
		1125 Baz.

Bei der Verwandlung von 1000 Maas Bergmilch in fette Käse gewinnt man daher um 535 Bazen mehr als wenn man Butter oder magern Käs

Käs aus derselben gemacht hätte. Sicher ein sehr beträchtlicher Unterschied. Die vortheilhafteste Verwendung der Milch auch in der Schweiz bleibt immer die, wenn man dieselbe und die Nidlen oder den Rahm in der Nachbarschaft von Städten verkaufen kann. Nach diesem kommt unmittelbar die Verwandlung derselben in große fette Käse.

Die bei dieser Berechnung zum Grund gelegten Verhältnisse sind folgende: ein Maas Milch ist zu 4 Pfund à 34 Loth angenommen, 2½ Maas oder 10 Pfund gute Alpenmilch geben 1 Pfund fetten Käs; auf 25 Maas oder 100 Pfund Milch, aus der der fette Käs ausgeschieden ist, rechnet man 1 Pfund Zieger. 5 Maas oder 20 Pfund Milch geben 1 Maas Nidlen oder Rahm, 1 Maas Nidlen aber 1 Pfund Butter. Zehen Maas oder 40 Pfund abgerahmte Milch, für sich betrachtet, geben 1 Pfund magern Käs.

Zur Bestätigung des ersten Verhältnisses kann ich anführen, daß mir der Küher auf der Unter-Tschingel-Alp das nemliche angab, er rechnete nemlich auch auf 100 Maas Milch 40 Pfund fetten Käs; daher halte ich diese Angabe für richtiger als Herrn Dicks seine, der auf 14 Pfund Milch 1 Pfund fetten Käs rechnet. Der Hauptunterschied in den Voraussezungen bei beiden Berechnungen liegt in dem Ertrag an magern Käs, da Hr. Dick schon auf 24 Pfund abgerahmte Milch ein Pfund magern Käs rechnet, wozu Hr.

Höpf-

Hoepfner 40 erfordert. Dagegen rechnet Herr Hoepfner schon auf 5 Maas oder 20 Pfund Milch 1 Maas Nidlen oder 1 Pfund Butter, welches im allgemeinen wohl etwas zu viel seyn mag, und wozu, nach Hrn. Dick, mit mehr Wahrscheinlichkeit 27 Pfund Milch erfordert werden. Was daher in Hr. Hoepfners Berechnung an magern Käs zu wenig angenommen seyn mag, ist an Buttterertrag vielleicht wieder zu viel angesezt, so daß beides sich ohngefehr aufhebt.

Die in der Hoepfnerischen Rechnung zum Grunde gelegten Preise sind alle nach den niedrigsten Preisen vom Jahr 1787 angenommen. Der Saanen und Gruyeres Käs galt 1787 im Zentner 20 Kronen, im übrigen Bernerischen Oberlande 18 Kronen, im Emmethal 16 Kronen oder 4 Bazen das Pfund, welcher kleinste Preis in der Rechnung beibehalten worden. Die Butter galt damals in Zürch etwas über 5 Bazen, in Biel 5 Bazen, im Neuenburgischen und in Lucern 6 Bazen, in Freiburg 6½ Bazen das Pfund.

Von dieser à priori durch Rechnung bewiesenen Wahrheit sind die Aelpler, und zwar besonders im ganzen gebirgigten Theil des Kanton Bern so sehr à posteriori überzeugt, daß sie nicht einmal so viel Butter machen, als sie für sich selbst brauchen. Deswegen kaufen die Grindelwalder ihre Butter zu Lauterbrunn, die Oberhaßler von Unterwalden, und andere Berner Oberländer, die eine Menge großer Heerden Kühe besizen,

sizen, auf dem Markt von Thun, wohin kleine Bauern aus den flächern Gegenden des Kanton Berns, die keine Alpenwirthschaft mehr haben, die nur wenige Kühe besizen und die Butter pfundweis verfertigen, dieselbe zum Verkauf bringen. Aus eben dieser Ueberzeugung machen aufgeklärte Landwirthe in manchen Gegenden der Schweiz, die keine Alpenwirthschaft haben, fette Käse, und manche auswärtige Oekonomen der benachbarten Länder, besonders des Mailändischen und Piemontesischen verwandeln alle ihre Milch ebenfalls in solche, die in Italien, wohin überhaupt die Schweizerkäse ihren meisten Absaz haben, unter diesem Namen verkauft werden. [10])

Neben dieser vorzüglichen Ursache hat die Buttertheurung noch mehrere, wie meine Leser es ausführlich im Hoepfnerischen Magazin finden werden. Besonders gehört die unerhörte Consumtion an Nidlen oder Nahm hieher, die in den Städten, auf dem Lande und auf den Alpen sogar, beim Kaffee häufig vertrunken, auch in Menge verspeiset werden. Nach einem nicht unwahrscheinlichen Ueberschlag beweiset Hr. Hoepfner, daß in jedem Jahre blos im Kanton Bern bei einer Bevölkerung von mehr als 400000 Seelen 1, 684618 Maas Nidlen verzehrt werden, wodurch eben so viele Pfund Butter verlohren gehen, welches natürlich keinen geringen Einfluß auf die Vertheuerung derselben haben muß.

In wie weit Hrn. Hoepfners Vorschlag, um die Erzeugung der Butter zu vermehren, in der Schweiz anwendbar sey, oder in wie weit es billig seyn würde den Landleuten eine Art von Zwang aufzulegen, um den Bewohnern der Hauptstadt die Butter wohlfeiler zu verschaffen, will ich nicht entscheiden. So viel ist gewiß, daß, wenn alle Landleute gleich stark von obiger durch Rechnung bewiesenen Wahrheit überzeugt wären, oder wenn nicht wieder andere Umstände in manchen Fällen einträten, welche die Landleute hinderten zu dieser Ueberzeugung zu gelangen, oder nach derselben zu handeln, die Butter immer seltner werden, und daher so lange steigen müßte, bis daß sie in das natürliche Verhältniß mit den Käspreisen käme, oder bis es gleich vortheilhaft für den Landmann wäre, seine Milch in fette Käse oder in Butter zu verwandeln. Solche Umstände treten in allen Gegenden der Schweiz ein, die keine hohe Berge oder Alpen, und keine Alpenwirthschaft haben, und wo daher auch Akerbau betrieben wird. Ich bin zwar überzeugt, daß es auch hier vortheilhafter seyn würde fette Käse als Butter zu machen, ob es gleich nicht so vortheilhaft ist, als auf den Alpen. Allein weil in solchen Gegenden die Viehzucht nicht so sehr als in den Alp-Gegenden, als Hauptbeschäftigung betrieben wird, so macht man mehr Butter und magern Käs, als fetten, weil es in denselb enungleich seltner wie auf den Alpen

ge-

gebräuchlich ist, daß die Eigenthümer von Kühen die Milch zusammen geben, um große Käse daraus machen zu lassen. Von den kleinen Bauern in solchen Gegenden wird noch am meisten Butter gemacht, und diese ist die Ursache, daß ihr Preis nicht noch mehr steigt, sondern sich so erhält, wie er ist. Es sollte daher, meiner Meinung nach, die vorzüglichste Sorgfalt dahin gehen, statt eine Einschränkung der Aelpler vorzunehmen, die, besonders in der Schweiz, mit tausenderlei Schwürigkeiten verknüpft seyn muß, die Viehzucht in allen solchen Gegenden, die mehr Akerbau als Viehzucht treiben, und wo es gewöhnlich, oder wegen besondern Lokalverhältnissen nothwendig ist, daß die Bauern eher Butter als fetten Kås aus der Milch machen, auf das äußerste vermehrt werde, durch Beseitigung aller bekannten und schon öfters gerügten Hindernisse einer blühenden Landwirthschaft, die auch in der Schweiz statt haben, nemlich durch Abschaffung der Brache, des Weidganges auf Gemeinweiden, durch Einführung oder allgemeine Verbreitung des Futterbaues, und durch Stallfütterung.

Herr von Bonstetten handelt in seinen Briefen über ein Schweizerisches Hirtenland ebenfalls weitläuftig über diesen Gegenstand. So sehr er auch bemühet ist die Vortheile bei der Verwendung der Milch zu Butter in das Licht zu stellen, so erhellet dem ohngeachtet aus seiner Berech-

rechnung, daß es vortheilhafter sey, fetten Käs und Zieger als magern Käs und Butter zu machen, daß jedoch lezteres und die Verfertigung kleiner fetter Käse, die in einigen Gegenden der Schweiz gemacht werden, und die weniger gelten, als die großen fetten Käse, ohngefehr gleichen Gewinn darbiethe. Doch scheint es mir, daß er die Vortheile des Buttermachens etwas zu hoch anschlägt, indem er auf 20 Pfund Milch 1 Pfund Butter rechnet, wie Hr. Höpfner, zugleich aber auch annimmt, daß in 20 Pfund abgerahmter Milch 1 Pfund magerer Käs enthalten sey, wozu, nach Hrn. Dicks Annahme, wenigstens 24 Pf. nach Hrn. Höpfners seiner aber gar 40 Pfund erfordert werden. Herr von Bonstetten sucht die Ursachen der Buttertheurung vorzüglich in dem Ausfuhr-Verbot, das in der Schweiz auf die Butter gelegt ist. Holland treibt sowohl einen starken Käs als Butterhandel, in der Schweiz ist blos die Ausfuhr der Käse erlaubt, die der Butter aber meistens verboten, weil die Schweizerischen Regierungen des erstern Ausfuhr für den einträglichsten Handlungs Zweig der Schweiz halten; daher, sagt Hr. von Bonstetten, wird wenig Butter gemacht, und sie ist immer theuer. So viel ist richtig, daß ein Ausführungs-Verbot unnüz ist, wenn der Preis der verbotenen Waare so steht, daß es kein Vortheil ist, dieselbe auszuführen, wie dieses in Rüksicht der Butter aus obiger Rechnung erhellet. Es muß daher

 zuerst

zuerst bewiesen werden, ob würklich hie und da in der Schweiz Butter durch Schleichhandel ausgeführt wird, troz dem die Verfertigung fetter Käse begünstigenden Verhältnisse der Preise. Und dieses kann nicht geleugnet werden, so gewiß es auf der andern Seite auch ist, daß solche Butter keine Alpenbutter, oder wenigstens keine Butter aus Alpgegenden, die wegen ihres Käses berühmt sind, ist, und daß sie meistens aus solchen Gegenden komme, die keine Alpenwirthschaft haben. Selbst Hr. Höpfner giebt an, daß viele 100 Zentner Butter aus dem Kanton Bern ins Neuenburgische nach la Chaux de fond und Locle als Kontrebande ausgeführt werden. So bald Vortheil dabei ist Butter an irgend einen Ort auszuführen, so ist es sicher, daß ohne ein Ausfuhr-Verbot mehr davon gemacht werden würde, daß also dadurch die Production derselben verringert, sein Preis aber erhöhet, und den Bewohnern ein nüzlicher Zweig des Verdienstes abgeschnitten wird; denn ein lang anhaltendes Ausfuhrverbot ist keineswegs das Mittel größern Ueberfluß von der verbotenen Waare in einem Lande hervor zu bringen, indem so viel weniger von derselben gemacht wird, als sonst ausgeführt worden seyn würde. Der völlig freie Butterhandel würde daher sicher unter die Mittel gehören, ihre Erzeugung zu vermehren, ihren Preis aber zu verringern, welches sich freilich nicht im Anfange der ertheilten Erlaubniß, sicher aber, wenn die-

selbe einige Zeit im Gange wäre, zeigen würde. Dieß wäre vielleicht auch ein Mittel die so außerordentliche Consumtion der Nidlen auf eine freie Art einzuschränken, welches durch Zwang doch nie wird geschehen können. Und dann wäre man auch bei diesem freien Butterhandel im Stande bei einer durch außerordentliche Zufälle eintretenden Theurung durch ein Ausfuhrverbot dem Lande Wohlfeilheit auf eine Zeitlang verschaffen zu können.

Was den Ertrag einer Kuh auf den Alpen anbetrift, so sagt Hr. Höpfner, daß man im Bernischen Oberlande jährlich 130 Pfund fette Käse im Durchschnitt als Produkt einer Kuh während der Alpfahrt rechne, welches aber wohl nach dem, was ich Gelegenheit hatte darüber zu hören, im Allgemeinen zu wenig, und nur von einer schlechten Kuh anzunehmen ist. Denn eine Kuh muß sicher sehr schlecht seyn, und eine elende steinige Alpweide haben, die nicht mehr als 130 Pfund erträgt, wenn anders keine starke Nebenkonsumtion der Milch und Nidlen statt hat. Herr von Bonstetten nimt auch dagegen an, daß eine Kuh in den 18 bis 20 Wochen der Alpfahrt zwei Zentner Käse gebe; Hr. Dick rechnet den Ertrag einer Kuh an Käs zu 192 Pfund, und diese oder eine etwas geringere, auch wohl etwas stärkere Zahl wurde mir größtentheils angegeben. Ich habe sogar von einem Landmann erfahren, daß er schon mehrere mal 218 bis 220 Pfund Käs von einer Kuh er-

halten habe, wohin man es freilich bei großen Heerden nicht bringt, weil diese immer verhältnißmäßig schlechter besorgt werden, als eine kleine Anzahl Kühe, was aber doch nichts weniger als unwahrscheinlich ist; denn rechnet man im Durchschnitt eine Kuh auf den Alpen nur zu 5 Maas oder 20 Pfund täglichen Ertrag, so geben diese bei der gewöhnlichen Alpfahrt von 16 Wochen 2240 Pfund Milch oder 224 Pfund Käs. Der Ertrag einer Kuh von 130 Pfund fetten Käs läßt auf 1300 Pfund Milch zurük schließen, welches auf die gewöhnliche Zeit der Alpfahrt von 16 Wochen vertheilt, im Durchschnitte für den Ertrag eines Tages nicht einmal 3 Maas Milch giebt, und daher sicher sehr wenig ist. Ich halte diese Art von Berechnung für richtig, allein sie darf nicht zu weit ausgedehnt werden; denn man würde sehr irren, wenn man aus einer ähnlichen Rechnung vom möglichen Ertrag an Milch auf die auf den Alpen zu erlangende Quantität Käse von einer Kuh schließen wollte. Man könnte wohl auf diese Art den möglichen Ertrag an Käs bestimmen, der aber nirgends erreicht wird, vorzüglich deswegen, weil auf jeder Alp doch immer etwas Butter gemacht wird, ferner weil viele Nidlen verzehrt werden, weil es unter großen Heerden immer auch Kühe giebt die troken stehen, und aus andern Ursachen mehr. Nimt man den Ertrag einer jeden Alpkuh im Durchschnitt auf die ganze Alpfahrt nur zu 6 Maas Milch für den

Tag an, so gäbe dieses für die Dauer derselben von 18 Wochen 3024 Pfund Milch, oder nach unsern oben angenommenen Verhältnissen 302 Pfund Käs. Man siehet daraus, wie sehr der gewöhnliche Ertrag unter dem möglichen bleibt, welches, wenn anders das angenommene Verhältniß richtig ist, wie es mir völlig scheinet, entweder von der starken Nebenkonsumtion der Milch und Nidlen, oder von der geringen Erträglichkeit der Alpkühe herrühren muß.

Der Geldertrag einer Kuh auf den Alpen ist sicher sehr beträchtlich, aber, wie leicht einzusehen ist, im allgemeinen aus mannigfaltigen Gründen schwer zu bestimmen. Genaue Rechnungen müssen wir darüber von Schweizern selbst erwarten. Doch will ich es versuchen eine solche Rechnung zu entwerfen.

Nimmt man den Käsertrag einer Kuh auf den Alpen zu 200 Pfund an, so beträgt dieses

à 4 Bazen das Pfund — —	800 Bazen.
20 Pfund Zieger à $1\frac{1}{2}$ Bazen —	30 —
	830 Bazen.

Der Preis des Eigenthums einer Kühweide oder der Preis eines Kührechts ist, wie ich oben schon gezeigt habe, sehr verschieden; man kann es haben zu 10, 20, 30 bis 100 und 128 Kronen, nach der verschiedenen Güte der Alpen und dem größern oder geringern Ueberfluß an Alpen oder an Alpenweide, den man hat. Wir wollen das

Kührecht zu 80 Kronen annehmen, welches ohngefehr der mittlere Preis seyn mag. Die Kühe selbst sind, troz der ungleich größern Menge, in der sie vorhanden sind, in der Schweiz, so wie alles andere, immer theuerer als in unsern Gegenden, dagegen auch ungleich schöner. Bei der gegenwärtigen so starken Theurung kostet eine schöne Kuh 18, 20 bis 24 Louisd'ors, und auch in wohlfeilen Zeiten kann man den Preis von 8 Louisd'ors ohngefehr als den Mittelpreis annehmen. In der folgenden Rechnung will ich jedoch, in Rüksicht des hohen Käspreises, den Preis von 10 Louisd'ors durchgängig annehmen. Das ganze Kapital beträgt also:

Preis der Sommerweide einer Kuh auf den Alpen 80 Kronen oder — —	2000 Bazen.
Preis der Kuh selbst 10 Louisd'ors (zu 160 Bazen) — —	1600 —
	3600 Bazen.

Nach obiger Rechnung ist der Ertrag einer Kuh auf den Alpen in Geld zu 830 Bazen angenommen, daher dieses Kapital von 3600 Bazen in Zeit von 16 bis 20 Wochen zu 23 pro Cent vernuzet wird.

Es ist hier vorausgesezt, daß der Gewinn von der Schweinemastung auf den Alpen ohngefehr so viel betrage, als die Kosten für die zum Käsmachen und zur Verpflegung des Viehes nöthige Personen.

Nimmt

Nimmt man aber den Käsertrag einer Kuh zu 180 Pfund an, so betragen diese zu 4 Bazen — — — 720 Bazen.
18 Pfund Zieger à 1½ Bazen — 27 —

Geldertrag 747 Bazen.

und obiges Kapital würde zu beinahe 20 pro Cent benuzt. Selbst wenn man nach Hrn. Höpfners Angabe den Käsertrag nur zu 130 Pfund annimmt, das doch äußerst wenig ist, so beträgt dieses in Geld

130 Pfund à 4 Bazen — — 520 Bazen.
13 Pfund Zieger à 1½ Bazen — 19 —

539 Bazen.

und das Kapital von 3600 Bazen wird doch noch beinahe zu 15 pro Cent vernuzet.

Es wäre leicht diese Resultate noch viel höher anzugeben, wenn man sie auf einzelne Fälle anwenden wollte; allein ich habe mich bemühet, das Beispiel so allgemein zu machen als ich vermochte, und glaube demohngeachtet meine Leser hier an das, was ich oben von der besondern Erträglichkeit der Viehzucht sagte, erinnern und diese Rechnung als Belag zu jener Aeußerung anführen zu dürfen.

Der höchste Preis eines Kuhrechtes oder des Eigenthumes der Weide für eine Kuh auf den Alpen, wie er gegenwärtig ist, ward mir zu Brienz am Brienzer See angegeben. Dort kostet ein Kuhrecht auf den allerbesten Alpen jezt bis

auf 128 Kronen oder 3200 Bazen. Nimmt man den Preis der Kuh zu 14 Louisd'or oder 2240 Bazen an, so ist das ganze Kapital 5440 Bazen, welches den Ertrag der Kuh zu 200 Pfd. Käs, oder nach obiger Rechnung zu 830 Bazen angenommen, sich doch noch während der Alpfahrt zu 15 pro Cent verzinset.

Den reinen Ertrag einer Kuh in Geld kann man folgender maßen bestimmen: der ganze Ertrag seye 830 Bazen, wie oben berechnet worden. Von dieser Summe muß der Pachtpreis einer Kuh auf die Zeit der Alpfahrt, und die Miethe einer Kuhweide oder die Miethe für die Weide einer Kuh auf den Alpen abgezogen werden. Allein da diese Preise in den verschiedenen Gegenden der Schweiz so sehr verschieden sind, so hält es schwer diese Bestimmung im Allgemeinen zu machen. Nimmt man den Mittelpreis des Pachtes für die Weide einer Kuh zu 30 Bazen, dann die Miethe für eine Kuh selbst zu 12 Kronen oder 300 Bazen an, so giebt diese Summe von 330 Bazen vom ganzen Ertrag von 830 oder 747 Bazen (nach vorausgehender Rechnung) abgezogen 500 oder 417 Bazen, das heißt, der reine Ertrag einer Kuh während der Alpfahrt ist bei der stärksten Annahme 20 Kronen oder ohngefehr 33 Gulden (zu 15 Bazen) bei der schwächern aber etwas über 16⅔ Kronen.

Bei den höchsten Angaben, die ich in Brienz erhielt, nemlich 80 Bazen für die Miethe einer

Kuh,

Kuhweide auf den Alpen, und 18 Kronen oder 450 Bazen für die Miethe einer Kuh auf die Alpfahrt, bleibt nach Abzug dieser Summe von 530 Bazen von dem Ertrage von 830 Bazen 300 Bazen oder 12 Kronen zum reinen Ertrag einer Kuh, welches bei diesen höchsten Preisen immer noch sehr viel ist.

Wer die Alpen nie gesehen hat, stellt sich ihre große Weitläufigkeit nicht vor. Zwischen den Bergen, wo man oft glaubt ganz in felsigten Wüsteneien verborgen und am Ende der kulturfähigen Welt zu seyn, eröfnen sich nicht selten dem Auge Alpen, die viele Stunden im Umfange haben, und den Kühen das vortreflichste Futter darbiethen. Es muß daher jedem, der die Alpen siehet, bald auffallen, daß auf die Sömmerung einer weidenden Kuh sehr viel Boden oder Alpengrund komme: ich suchte überall mir eine wenn auch nur ohngefehre Berechnung des Alpengrundes, den eine Kuh im Sommer durch vernuzet, zu verschaffen, allein die längste Zeit vergebens, da Niemand daran denkt eine Alp zu messen, und es gewiß in der ganzen Schweiz sehr wenige Alpen giebt, die gemessen sind, da sogar die Messung der Wiesen, die einzige Art von Grundstüken die man dort hat, in den kleinen Kantonen gar nicht üblich ist. Man nimmt auf die geometrische Größe einer Alp gar keine Rüksicht, sondern besezt eine jede nach der Schäzung, die von Alters her schon bekannt und angenom-

men ist. Ist von zwei Alpen von gleicher Grösse eine fruchtbarer oder erträglicher an Gras, als die andere, so sind auf die eine mehr Kühe als auf die andere angenommen. Endlich fand ich im Frutingerthal einen mit der ökonomischen Beschaffenheit seines Landes sehr wohl bekannten Landwirth, der mir darüber folgende Auskunft gab: er glaubte, daß man für die Sömmerung einer Kuh auf den Alpen ohngefehr rechnen könne:

3 Jucharte (à 40000 Berner Quadrat Schuh) auf den Vor-Alpen oder auf den niedern Bergen. Diese 3 Jucharte schlug er auf 80 Kronen an, nach den dort gewöhnlichen Preisen, das heißt, er rechnete, daß das Eigenthum der Weide für eine Kuh auf solchen niedrigen oder sehr ergiebigen Vor-Alpen auf 80 Kronen komme.

Ferner 9 Jucharte auf den hohen Alpen, weil man immer dreimal mehr hohe Alpweide als niedere Weide auf den Vorbergen rechnen muß. Dieses Kührecht auf den hohen Alpen, oder dieses zu 9 Jucharte angeschlagene Eigenthum der Weide für eine Kuh auf den hohen Alpen schlägt er zu 40 Kronen, ebenfalls nach dem Mittelpreis im Frutinger und Kienthale an, so daß man demnach ein Stük Alpgrund von 12 Jucharten für die Sömmerung einer Kuh rechnen könnte, welches zu Geld angeschlagen, zu 120, höchstens 140 Kronen anzunehmen sey.

Ich gebe diese Berechnung nur für das aus, was sie würklich ist, nemlich für eine ohngefehre

Schätz-

Schäzung; indessen sind solche Schäzungen aus dem Munde von Leuten, die mit der ökonomischen Verfassung eines Landes sehr bekannt sind, gewöhnlich nicht weit von der Wahrheit entfernt, und in Ermanglung genauerer Angaben immer schäzbar.

Meiner Schäzung oder Beurtheilung von der Weitläufigkeit und dem großen Umfange der meisten Alpen nach, sollte ich glauben, daß bei der gewöhnlichen Alpenwirthschaft, wo sehr wenig oder gar nicht an die Verbesserung des Alpengrundes gedacht wird, besonders auf den hohen Alpen eher mehr als weniger Alpengrund auf die Weide einer Kuh komme. Wenn man diese Angabe von 12 Juchart viel finden sollte, so muß man bedenken, daß Alpen keine Wiesen sind. Man erinnere sich an die Höhe, in der diese Grundstüke liegen, wo außer dem Grase sonst gar nichts wachsen kann, und man wird sich überzeugen, daß es noch viel seye, wenn ein Boden so gut benuzet werden kann, der zu gar nichts dienlich wäre, wenn er nicht zur Weide für das Vieh gebraucht werden könnte. Hat man nicht Beispiele in Menge, daß bei der gewöhnlichen so verderblichen Weidewirthschaft auf Gemeinweiden in ebenen akerbauenden Ländern 12, 15 bis 20 Morgen Landes, das alles zu tragen fähig wäre, auf die Weide einer Kuh kommen, wobei dieselbe demohngeachtet doch nur elend und kümmerlich genährt ist! — Die hohen Alpen bringen,

gen, wie ich schon oben erwähnt habe, ein zwar äußerst kräftiges, aber dagegen auch sehr kurzes und sparsames Gras hervor, weil sie immer mehr oder weniger, oft aber sehr felsigt und nur mit einer ganz dünnen Schichte vegetabilischer Erde überzogen sind, daher man auf denselben viel mehr Alpengrund zur Weide auf eine Kuh rechnen muß, und dieser ungleich wohlfeiler ist. Eins in das andere gerechnet, wäre in diesem Anschlag das Juchart Alpengrund zu 10 bis 11⅔ Kronen, jedes für sich aber auf den niedern Alpen zu 26⅔, auf den hohen aber zu 4 Kronen 11 Bazen angenommen, welches im Ganzen für Grundstüke, die in einer so beträchtlichen Höhe, und in einer Entfernung von 3, 6, 8 und oft noch mehreren Stunden von den Wohnhäusern oder Dörfern liegen, doch nicht gar zu wenig, oder eine gar zu geringe Benuzung ist, da ja in manchen ebenen akerbautreibenden Ländern manche nicht schlechte Felder, die nur am Ende der Gemarkungen von Dörfern liegen, ungleich niedriger im Preise stehen.

Die Untertschingel-Alp im Kienthale gehört zu den wenigen, die würklich gemessen sind. Diese Alp ist wohl eine der niedrigsten in der ganzen Schweiz, daher natürlich weniger Jucharte auf die Sömmerung einer Kuh kommen, als oben angegeben worden, weil niedere Alpen um so viel ergiebiger sind, als hohe, und sich darin den Wiesen nähern. Ich hatte den Gehalt dieser Alp an Jucharten von einem Freunde erhalten, habe

aber dieses Papier unglüklicher Weise verlegt; doch hoffe ich es wieder zu erhalten, und werde vielleicht bei einer andern Gelegenheit anzeigen, wie viel Alpengrund auf die Weide jeder der 60 Kühe, mit denen diese Alp bestoßen ist, komme.

Man wird begierig seyn zu wissen, ob denn die Schweizer gar nichts thun, um den Graswuchs ihrer Alpen zu befördern? Ehe ich mich zu diesem Gegenstande wende, muß ich meine Leser noch einmal darauf aufmerksam machen, daß man Wiesen und Alpen ja nicht mit einander verwechseln müsse. Das meiste von dem, was zur Verbesserung der in ebenen Gegenden oder Thälern liegenden Wiesen vortreflich ist, geht auf den Alpen nicht an. So zum Beispiele wäre alles Auflokern der Erde durch Graben auf den Alpen äußerst nachtheilig; da es im Gegentheil sehr gut ist, daß die wenige fruchtbare Erde, die über den Felsen liegt, fest und ganz verraset sey, weil sie sonst bald in die tiefern Gegenden geschwemmt seyn und der Felsenkern nakt zurükbleiben würde. Die Wässerung, die den Wiesen meistens so ersprieslichen Dienste leistet, ist auf den Alpen ebenfalls größtentheils nicht anwendbar. Ich war im Anfange meiner Reise in den Alpen erstaunt zu hören, daß die Wässerung auf den Alpen nicht angehen sollte, und konnte die Ursache davon nicht begreifen. Alle Wässerung auf den Alpen soll, wie man mir sehr oft sagte, Schilf, Moos und saure Gräser erzeugen, deswegen habe ich

mehrmal gesehen, daß man auf gut besorgten Alpen die kleinen Gebirgsbäche, die durch dieselben fließen, sorgfältig durchführte und ableitete, damit sie nur nicht über den Alpengrund herlaufen und das Gras versäuern möchten. Selbst im Walliserland, wo doch alles gewässert wird, habe ich nichts von Wässerung der Alpen erfahren. Allein man bedenke, wie viele natürliche Wässerung die Alpen nicht haben. Die unzähligen Quellen, die auf denselben entspringen, die zu kleinern und größern Gebirgsbächen zusammen rinnen, und durch dieselben laufen, wässern den Alpengrund, ohne künstlich durch dieselben geleitet zu seyn. Die vielen Nebel überdieß, die oft auf den Alpen liegen, und endlich in den Gegenden, wo die Gipfel der Berge mit ewigem Schnee bedekt sind, das Schmelzungswasser, das von den Gletschern und diesem Schnee herab, oft zwar beinahe unmerklich, aber doch immerfort über die Alpen herabrinnet, geben ihnen auch viele Feuchtigkeit; ihr Klima ist kalt, und keiner sehr starken ausdörrenden Hize ausgesezt. Dieß alles macht den thonigten oder kalkartigen Alpengrund kalt und feucht, und erhält denselben in einer beständigen Feuchtigkeit, worin eben, wie ich oben angezeigt habe, einer der Hauptvorzüge der Alpen und der Ursachen ihrer Fruchtbarkeit und des kräftigen Grases, das sie hervorbringen, liegt. Da also die Alpen immer gleichsam mit Feuchtigkeit durch natürliche Wässerungen gesättiget

sind,

sind, so ist es natürlich, daß eine künstliche Wässerung nicht erspriesslich sein kann, sondern Sumpfland, Schilfgras und Moos erzeugen muß. Die Alpen in der Italienischen Schweiz sind viel weniger bewässert, als die in der deutschen, und daher weniger fruchtbar. Die Spizen dieser Berge haben auch keinen ewigen Schnee, überdieß sind sie am südlichen Hange der Alpenkette schon viel wärmer gelegen, daher weniger feucht und ungleich weniger fruchtbar, als die in der deutschen Schweiz. Bei diesen könnte daher die Bewässerung meistens vielleicht ersprießliche Dienste leisten. Auf diese Art wenigstens erklärte ich mir es, wenn ich die Aelpler immer sagen hörte, daß das Wasser der Alpen zum Wässern nichts tauge. Es mag zwar wahr seyn, daß manches Wasser schädliche Wirkung auf den Wiesen hervorbringt, dem man es auf keine Art von außen ansehen oder die Ursache davon errathen kann, so wie hinwiederum manches Wasser gute Würkung auf Wiesen hervor bringt, das man für schädlich halten sollte; allein es ist doch nicht wohl möglich, daß all das viele kristallhelle Wasser der Alpen in ersterem Falle seyn kann. Im Walliserland ist jedes Wasser gut genug zum Wässern, es sey hell oder trübe, es komme aus Quellen oder von Gletschern herab. Die Meinung von der Schädlichkeit der Wässerung auf Alpen rührt in vielen Fällen vielleicht blos von dem Vorurtheile her, das man in dem größten Theile der

gebir-

gebirgigten Schweiz gegen alle Wässerung überhaupt hat, und das sich hinwiederum wohl größtentheils auf nicht mit der gehörigen Sorgfalt angestellte Versuche gründet; wenigstens scheint Hr. Dick der Meinung zu seyn, daß die Wässerung auf den Alpen angehe, ob er gleich anräth, nur die Theile der Alpen zu wässern, die zum Heu machen bestimmt sind, weil Wässerung solcher Stüke, die dem Weidgang ausgesezt sind, natürlich keine andere als die schädlichsten Folgen haben kann; da das Wasser in denen durch die Fußtritte der Kühe im erweichten Boden erzeugten Löcher stehen bleiben, den Alpengrund sumpfig machen, saure Gräser hervor bringen und die Weide selbst verderben würde. Doch empfiehlt er auch, daß man das Wasser, wenn es zu rauh seyn sollte, entweder durch bloßes Stehen in Teichen, oder durch etwas in dieselben hinein geworfenen Dünger milder machen soll. ")

Wenn aber auch die Möglichkeit und Nüzlichkeit der Wässerung auf den Alpen bewiesen wäre, so bliebe sie aus dem eben angeführten Grunde doch immer ein nur in wenigen Fällen und mit sehr großer Vorsicht anwendbares Mittel, das leicht ungleich mehr Schaden als Nuzen stiften, und daher nie allgemein werden kann.

Allein ein Hülfsmittel bleibt dem Aelpler übrig, das in allen Theilen der Landwirthschaft nie den unbelohnt läßt, der es gebrauchen will, nemlich das Düngen. Der Dung versagt seine Würkung

auf

auf den Alpen nicht, und bringt hier sowohl Wunder von Fruchtbarkeit hervor, wie in ebenen Ländern. Das Düngen und die Abtheilung einer Alp in mehrere Theile oder Schläge, damit nicht dieselbe auf einmal von dem weidenden Vieh überloffen werde, sind die einfachsten und nothwendigsten, zugleich aber auch die ersprießlichsten Verbesserungen, welche die Aelpler anwenden können.

Das Düngen ist auf den Alpen bei weitem nicht so sehr eingeführt, als es seyn könnte. Im Kanton Appenzell habe ich eine Privatalp gesehen, wo der Dung ordentlich gesammlet, bereitet und auf den Alpgrund verbreitet wurde. Ueberhaupt werden die kleinen Privatalpen am besten bewirthschaftet und benuzet, allein man findet sie nicht häufig in der Schweiz. Das Wenigste was die Aelpler thun könnten, wäre, daß sie die Kühe Nachts in dem Stalle hielten, daß sie den auf diese Art gewonnenen Dung nebst dem bei den kurzen Stallfütterungen, die üble Witterung auf den Alpen oft nothwendig macht, erlangten, sammelten, und, wenn er ausgefaulet ist, oder seine Schärfigkeit verloren hat, nach einer gewissen Ordnung auf die Alp umherstreueten, so daß jeder Theil derselben gedünget würde. Allein dieß geschiehet in den wenigsten Fällen. Wenn auch eine Alp gedünget wird, so düngen doch die Aelpler gemeiniglich nur den um die Sennhütte herumliegenden Theil derselben, und die

entferntern bekommen nichts, da doch gerade diese Theile am wenigsten Dung bedürfen, weil das Vieh sich zum Melken immer bei der Sennhütte herum sammelt, daher dieser Boden ohnedieß oft zu fett und geil wird. Wenn die Kühe gewöhnt würden des Nachts im Stalle gehalten zu werden, so könnte man vielen Dung gewinnen. Allein die Sennen behaupten, daß die Hizze in den Ställen den Kühen zü schädlich seye. Wie leicht es seyn müsse, dieses auf den Alpen zu verhindern, ist einleuchtend, da das Klimà der Alpen nie so heiß ist, als das der tiefern Gegenden, und die Kühe in viel heißern Ländern als die Schweiz ist, des Nachts im Stall gehalten werden. Oft sind auch die Ställe auf den Alpen schon so luftig gebauet, daß die Kühe in denselbeu nichts von Hize zu befürchten haben. Ueberhaupt aber würde die Hize den Kühen niemals so gefährlich seyn, als ihnen oft der auf den Alpen nicht seltene Nachtfrost, der kalte Regen oder Schnee, dem sie bei dieser nachlässigen Behandlungsart ausgesezt sind, seyn muß. Von Sammlung des Düngers, den die Kühe bei dem Weiden auf der Alp fallen lassen, will ich nicht reden, da dieses den Aelplern meistens viel zu mühsam ist, und auch würklich in den meisten Fällen, wenn nemlich die Alpen keine kleine Privatalpen von beschränkter Größe sind, nicht anders angeht, als daß man den Dung, der auf den Pläzen liegen bleibt, wo die Kühe sich am

mei-

meisten, vielleicht des Schattens wegen, aufzuhalten pflegen, in Haufen sammlete, und wenn er abgefaulet ist, auf der Alp umher streuete.

Die Abtheilung einer Alp in mehrere Theile oder Schläge würde ebenfalls von den heilsamsten Folgen seyn, wenn man dieses leichte Mittel gehörig anwenden wollte. Allein dieses habe ich in der ganzen Schweiz nirgends gefunden. Es giebt zwar viele Alpen, besonders im Bernischen Oberlande, die, wie ich oben bemerkt habe, in drei Stafeln, ihrer verschiedenen Höhe nach, abgetheilt sind, in die untere, mittlere und obere. Die meisten Alpen sind indessen gar nicht abgetheilet, die Hirten suchen zwar den Trieb des Viehes so zu lenken, daß immer ein Theil geschonet und keiner zu lange betrieben werde; allein dieses wird nur unvollkommen erreicht, wenn die Alp nicht würklich abgetheilet ist, da die Aufsicht bei den Heerden nicht sehr groß ist, und sie oft lange Zeit ganz sich selbst überlassen herumlaufen, wenn sie anders nicht an gefährlichen Orten weiden. Bei den würklich in Stafeln abgetheilten Alpen sind diese Stafeln selbst doch viel zu groß, und sollten mit den leichten beweglichen in der Schweiz sehr gewöhnlichen Plankenzäunen, die man entweder ein für allemal errichten oder beweglich machen, und immer weiter fortrüken könnte, so wie die Heerden einen Theil der Alp abgeweidet haben, von neuem in kleinere Theile abgetheilet werden. Denn wenn die Heerden in eine frische Stafel kom=

kommen, so steht das Gras prächtig da, die Kühe fressen sich nun einmal recht satt, und laufen dann auf der weitläuftigen Stafel immer hin und her, vertreten und verderben mehr als sie fressen, fressen vieles an, oder beschnaufen es, das sie hernach nicht mehr anrühren, so daß selten eine Stafel rein abgeweidet wird, und die Kühe am Ende Mangel leiden. Wären hingegen die Stafeln wieder in kleinere Theile abgetheilt, oder wären die Alpen überhaupt in solche kleine Schläge abgeschieden, so würde in jedem derselben weniger Gras zertreten und alles reiner abgefressen werden; der Graswuchs überhaupt würde wegen der vermehrten Düngung und gehörig langen Schonung sehr befördert und die Alp ungleich ergiebiger gemacht werden. Auf den allerwenigsten Alpen ist dieses bisher so geschehen, wie es geschehen könnte und sollte, da doch diese zwei einfachsten Verbesserungsmittel der Alpenwirthschaft, das regelmäßige Bedüngen und die Abtheilung in Schläge allein schon hinlänglich wären, die bisherige Erträglichkeit der Alpen außerordentlich zu vermehren. In einem Theile von Piemont, wo man lauter kleine Privatalpen hat, sollen, nach dem Zeugnisse des schon erwähnten Reisenden aus Turin, dieselben vortreflich benuzet, und ganz nach der Art behandelt werden, die ich hier angerühmt habe, daher ihre Erträglichkeit außerordentlich seyn soll.

Herr

Herr Pfarrer Sprüngli in seiner Beschreibung des Haßlelandes (Berner ökonom. Sammlung vom Jahr 1760. IV. Stük) thut einen zur Verbesserung der Alpen sehr guten Vorschlag. Da die Pläze, die um die Sennhütten herum liegen, immer außerordentlich fett sind, so räth er an, die Sennhütten von Zeit zu Zeit zu verändern, oder auf andere Theile der Alp zu stellen; man sollte dazu die unfruchtbarsten Oerter auf einer Alp wählen, die man auf diese leichte Art verbessern könnte.

Auf vielen Alpen giebt es größere oder kleinere, nasse, sumpfige Pläze, die blos daher entstehen, daß man denen auf den Alpen entspringenden, oder durch dieselben laufenden Quellen keinen gehörigen Ablauf verschaffet; daher ihr Wasser stehen bleibt und durch das Herumlaufen der Kühe nach und nach ganz in nasses Sumpfland verwandelt wird. Auf solchen Alpen kann man leicht dadurch helfen, daß man diesem Wasser durch Gräben einen ordentlichen Ablauf verschaffet, so wie es auch eine sehr wesentliche Verbesserung vieler ist, daß man die Gebirgsbäche, die oft mitten durch dieselben fließen, und bey starken Regengüssen, oder dem Schmelzen des Schnees aufschwellen, den besten Theil einer Alp mit Steinen bedeken, oder ganz mit sich fortreissen, und außerordentlichen Schaden thun, in gehörige Dämme einschließe, und so unschädlich mache.

Die Schweizer, die auf der einen Seite so grosse Vortheile von ihren Alpenweiden ziehen, gehen, wie ich schon erwähnt habe, dadurch verleitet, zu weit, indem sie diese Weide-Wirthschaft zu sehr ausdehnen, und überall weiden, auch wo es nicht nüzlich ist. So wird es jedem, der die Schweiz nur etwas bereiset hat, auffallen, daß die niedrigsten Alpen oder die Voralpen meistens so niedrig gelegen sind, daß sie mit grösserem Vortheil zu Wiesen als zu Alpen verwendet werden könnten, oder daß sie nüzlicher seyn würden, wenn man gar kein Vieh, oder nur höchstens im Herbste welches darauf triebe, und sie zum Heu-Ertrag benuzte. Dieses würde in dem größten Theil der gebirgigten Schweiz um so ersprießlicher seyn, da man in vielen Gegenden mehr Sömmerung auf den Alpen als Winterung hat; daher die Alpen oft nicht gehörig besezt, wenigstens nicht immer mit eigenem Vieh besezt werden können, und man genöthiget ist fremdem Vieh einen Theil derselben zu verpachten. Es ist leicht vorauszusehen, daß, wenn auch nur ein kleiner Theil der auf den Alpen möglichen Verbesserungen würklich allgemein angewendet würde, die Schweizerische Viehzucht, so stark sie auch immer jezt schon ist, noch ungleich mehr erweitert werden könnte. Allein wie ist dieses möglich, wenn man nicht in eben dem Maaße, als man die Alpen fähig macht, mehr Vieh zu ernähren, auch für mehreres Winterfutter sorgt,

und dieses um so mehr, da es jezt schon an vielen Orten daran fehlet? Aus Mangel an Winterfutter müssen manche Alpen zu frühe betrieben werden, und ihr noch nicht ausgewachsenes Gras wird zum nicht geringen Nachtheil des Gewächses und der Alp, noch ehe es zu seiner völligen Reife gelangt ist, abgefressen, zusammengetreten, und verdorben. In allen Rüksichten wäre daher die Verwandlung mancher Voralpen in Wiesen und die Benuzung ihres Grases zu Winterfutter ein sehr nüzliches Unternehmen.[12]) Der Vorschlag, dessen Hr. Dick erwähnt, den Zeitpunkt festzusezen, wann die Alpfahrt anfangen sollte, und den Trieb auf die Voralpen nicht vor dem 1ten bis 10ten Junius zu erlauben, müßte daher, meiner Meinung nach, von sehr guten Folgen seyn, weil das Alpengras dadurch Zeit gewönne vollkommen auszuwachsen und sich mehr zu bestoken und zu besaamen, daher die Kühe reichlichere Nahrung auf den Alpen finden müßten, und weil die Aelpler dadurch genöthigt würden ihren Vorrath an Winterfutter zu vermehren, und so einen Theil der Voralpen in Wiesen zu verwandeln. Doch dürfte dieses Gesez nicht eher eingeführet werden, als bis Lezteres schon einigermaßen geschehen wäre, wenn man nicht mehr Schaden als Nuzen im Anfang damit stiften wollte.

Sollte aber auch nicht der Mangel an Winterfutter die Ursache dieser Verwandlung seyn müssen, so ist es immer Pflicht des Landwirthes, er mag

sich nun mit Akerbau oder mit Viehzucht beschäftigen, sein Erdreich so gut zu benuzen, als es möglich ist. Durch das Abweiden solcher Pläze, die vortrefliche Wiesen seyn könnten, geschieht dieses sicher nicht; was soll also den Besizer solcher niedrigen Voralpen hindern, dieselben völlig als Wiesen zu behandeln, ihr Gras abzumähen, die aus den Thälern hinaufgetriebenen Kühe hier bis zur Zeit, wo sie auf die höchsten Alpen hinauf getrieben werden, im Stalle zu halten, statt sie auf den Voralpen herum weiden zu lassen, und ihnen das abgemähte Gras grün zu verfüttern? Solche Voralpen sind gemeiniglich eben, oder wenigstens gar nicht steil gelegen, und nicht so felsigt wie die hohen Alpen: sie könnten daher größtentheils vortreflich gemähet werdeu, und würden sicher, wenn der bei dieser Stallfütterung gewonnene und ordentlich auf dieselben verbreitete Dung zu würken anfangen würde, ungleich mehr ertragen, so daß von der nemlichen Fläche mehrere Kühe als bisher erhalten werden könnten. Ställe sind ohnedem auf allen Voralpen, in denen die Kühe gehalten werden könnten. Daß der bei dieser Stallfütterung verfertigte Käs dem andern Alpenkäs an Güte gleich käme, ist keinem Zweifel unterworfen, da die Kühe ja das nemliche Gras der Alpen, das sie bisher abgeweidet haben, im Stall grün zu fressen bekämen, nur mit dem Unterschied, daß sie bei der gewöhnlichen Alpenwirthschaft oft

Man-

Mangel leiden, weil sie entweder nicht genug Gras vorfinden, oder das vorhandene nicht mehr abfressen wollen, jezt aber immer vollkommen genug und hinlänglich satt haben würden, so daß die Milch eher noch fetter und die Käse daher ebenfalls noch fetter werden müßten. Auf vielen eigentlichen Alpen würde dieses eben so gut angehen, wenn sie niedrig gelegen, nicht zu uneben und zu felsigt sind. Ja selbst die meisten hohen Alpen würden nicht ganz ungeschikt dazu seyn, da viele derselben schöne horizontale oder schiefe Ebenen von oft beträchtlicher Größe bilden, die recht gut gemähet werden könnten, und daselbst auf allen andern, wenn sie auch im allgemeinen noch so uneben, felsigt, und mit Steinen übersäet sind, doch auch wieder hie und da einzelne größere oder kleinere Pläze anzutreffen sind, die man ohne viele Mühe in Wiesen verwandeln und zum Mähen geschikt machen könnte. So viel solcher Pläze auf einer Alp vorhanden sind, so viele sollten auch dazu verwendet und mit trokenen Mauern, wozu man eben die vielen Steine, die gewöhnlich auf den Alpen liegen, brauchen könnte, umgeben werden, um sowohl Heu zu gewinnen, von dem die Kühe sorgfältiger als bisher bei einfallendem Schnee, oder bei jedem anhaltenden kalten Regen im Stalle könnten gefüttert werden, als auch um dieselben einige Zeit mit dem abgemähten Grase selbst im Stalle auf den Alpen füttern zu können. Wie sehr könnte

man nicht eine Alp verbessern, wenn man die Kühe, so wie eine solche Alpwiese zum Mähen reif wird, so lange als dieses Futter dauerte, im Stall fütterte, oder wenigstens sie den größten Theil des Tages und die Nacht hindurch bei diesem Futter im Stall behielte, nachher aber wieder auf den übrigen Theilen der Alp, die nicht leicht in solche Alpwiesen verwandelt werden können, weiden ließe, und den gewonnenen Dung theils auf denselben, theils auf der ganzen Alp umherstreuete. Ich habe oben schon angeführt, daß man auf vielen Alpen würklich schon solche Alpwiesen findet, deren Ertrag zu Heu gemacht, und bei schlechtem Wetter, das die Kühe im Stall zu bleiben zwingt, verfüttert wird.

Das Beispiel hievon, das ich im Kanton Glarus bei Mollis sahe, bestätiget das, was ich bisher sagte, vortreflich. Ich sahe nemlich auf einer sehr unebenen, hügeligen, steinigten Alp, die ich nicht unter $2\frac{1}{2}$ Stunden von genanntem Fleken besteigen konnte, mehrere solche Alp-Wiesen, wozu man die ebensten Theile derselben gewählt, sie ganz von Steinen befreiet, und trokene Mauern um dieselben herum aufgeführt hatte. Wenn auf den übrigen Theilen dieser Alp, die würklich zu den schlechtesten gehört, die ich auf meiner Reise gesehen habe, nur ein so dürftiges und sparsames Gras zu sehen war, daß ich nicht begreifen konnte, wie die Kühe, die sonst nichts als dieses hatten, so gut dabei aussehen konnten,

so

so stand hingegen das Gras in jenen Alp-Wiesen, die zweimal gemähet werden konnten, so vortreflich da, daß ich mich nicht genug wundern konnte; es war so groß und stark, wie ich noch nie Alpengras gesehen hatte, und zeigte den auffallendsten Unterschied zwischen den gut gepflegten, gedüngten und geschonten Pläzen, und den gewöhnlich dem Weidgang ausgesezten Theilen der Alp. Es ist daher einleuchtend, wie ersprießlich die Vermehrung solcher vom Weidgange geschonter Wiesen auf den Alpen bis auf den Grad seyn müsse, daß nicht allein dürres Futter in hinlänglicher Menge gemacht, sondern auch die Kühe von Zeit zu Zeit mit dem grünen abgemähten Grase im Stall gefüttert werden könnten.

Wie sehr könnte nicht, wenn man sich einige Mühe darum geben wollte, die Erträglichkeit der Alpen vermehrt werden, die jezt größtentheils blos mit denen Schäzen prangen, die ihnen die gütige Natur ohne Zuthun des Menschen verliehen hat, und welche freudige Aussicht der nüzlichen Verstärkung ihrer Viehzucht giebt dieses den Schweizern nicht! Allein kein Volk hängt so sehr an seinen alten Gebräuchen und Sitten, als die Alpenbewohner, bei keinem sind Neuerungen schwerer einzuführen, besonders wenn einige Arbeit und Anstrengung oder Aufwand dazu erfordert wird. Es wird daher noch sehr lange dauren, bis diese Vorschläge zu Verbesserung der Alpen Eingang finden, bis sie angenommen und

einiger-

einigermaßen allgemein werden werden, und nur durch Beispiele wird dieses dahin zu bringen seyn.

Doch muß man gestehen, daß die Hauptursache, welche die meisten Verbesserungsvorschläge in der Schweiz beinahe unmöglich macht, in dem Umstande liegt, daß die meisten Alpen entweder gemeine Alpen oder solche sind, wo wenigstens der Boden oder Alpgrund gemein ist. Bei beiden Arten von Alpen ist an keine Verbesserung zu denken, da sie eben so schlecht behandelt werden als die gemeinen Weiden in ebenen Ländern; jeder der darauf berechtiget ist, will nur daraus ziehen, keiner etwas darauf verwenden; da ist an keine Sammlung des Dunges und regelmäßige Verbreitung über den Alpgrund, eben so wenig an eine Abtheilung der Alp in Schläge zu denken. Nur bei einigen Alpen der leztern Gattung, wo nemlich der Alpgrund gemein ist, habe ich es im Kanton Bern gesehen, daß sie in Stafeln eingetheilet sind, welche Abtheilung aber, wie ich oben bemerkt habe, nur unzulänglich ist. Daß eine Vertheilung dieser beiden Arten von Alpen diesen Fehlern abhelfen würde, ist eine ausgemachte Sache, ob aber eine solche in der Schweiz anwendbar seye, und wie sie geschehen könne, dieß sind Fragen, die von mancherlei Seiten betrachtet werden können, und über die sich Vieles sagen läßt. So viel ist gewiß, daß, wenn die Vertheilungen von gemeinen Weiden in ebenen Ländern bei Akerbautreibenden Völkern

Tau-

Tausenden von Schwürigkeiten unterworfen sind, ihnen um so mehr in der gebirgigten Schweiz sowohl Lokale als Landesverfassung, und der Karakter der Bewohner hundert tausende entgegen sezen, welche die Sache in den meisten Kantonen für jezt und noch für lange Zeit beinahe zur moralischen Unmöglichkeit machen. In den grossen Kantonen, wie Bern, wo die Regierung Aufwand machen kann, und zum Besten des Landes gern Aufwand macht, würde die Sache weniger Schwürigkeit finden. Was aber die kleinen Kantonen betrift, so würden schon die zur Vertheilung nothwendige Vermessung, die natürlichen Schwürigkeiten derselben auf den Alpen, die Abneigung dieser Staaten gegen Vermessungen überhaupt, noch mehr aber die Kosten derselben, unüberwindliche Hindernisse in Staaten seyn, die keine öffentliche Abgaben kennen, und daher auch kein öffentliches oder Staatsvermögen besizen, deren Bürger im Gegentheil eher gewohnt sind öffentliche Gelder zu empfangen, wie bei der Verkaufung der Stellen und den ehemaligen Subsidien von Frankreich, und die auf keine Art dazu zu bringen sind, Beiträge für Anstalten herzugeben, wenn sie für das allgemeine Beste auch noch so ersprießlich seyn sollten, weil es so zu sagen unmöglich ist, alle diese verschiedenen Köpfe von der Nüzlichkeit solcher Anstalten zu überzeugen.

Wie könnte aber eine Vertheilung am besten bewerkstelliget werden? Das Natürlichste wäre, jede Alp in so viele Theile zu vertheilen, als sie Kührechte hat oder geseiet ist, und jedem Theilnehmer, wenn anders die Ungleichheit des Bodens nicht gar zu groß wäre, so viele dieser Theile zu geben, als ihm nach der Anzahl von Kühen, die er auftreiben darf, zukommt. Man wendet gegen diese natürlichste Vertheilungsart hauptsächlich ein, und selbst Aelpler haben mir diesen Einwurf mehrmahl gemacht, daß sie sicher vom besten Erfolg seyn müßte, wenn alle Aelpler reiche Leute wären und sich einen Knecht halten könnten; da aber auch viele arme Theilnehmer auf Alpen berechtiget sind, die vielleicht nur 1 oder 2 Kührechte besizen, so würden Manche derselben bei einer solchen Vertheilung in den Fall gesezt werden, keinen Vortheil aus ihrem Antheil zu ziehen, indem es bei der so großen Entfernung der Alpen von den Dörfern dem nemlichen Manne nicht möglich ist seine Arbeiten im Dorfe und auf den Alpen zu verrichten.

Dieß ist freilich ein Einwurf von Erheblichkeit; doch glaube ich, daß er, wo nicht in allen, doch in den meisten Fällen gehoben werden kann. Da die Alpen größtentheils so weitläufig sind, so steht es dahin, ob nicht selbst die armen Theilnehmer, wenn sie den ihnen zufallenden Antheil gehörig benuzen wollten, bald dadurch ihren Wohlstand so sehr vergrößern würden, daß sie

einen Knecht halten könnten. Ich will nach dem obigen Anschlag annehmen, daß jeder für ein Kührecht 12 Jucharte erhielte, obgleich sicher auf schlechten Alpen oft noch mehr darauf kommen würden, so ist es denn doch sicher, daß 12 Jucharte, die einer allein zu bewirthschaften hat, ungleich erträglicher gemacht werden können, als wenn sie zum gemeinen Grund gehörten. Der Nuzen nimmt um so mehr zu, je mehr einer Kührechte besizet; der Besizer von 4 Kührechten bekäme schon 48 Jucharte und so weiter, und könnte sicher mehr als vierfachen Nuzen, in Vergleich mit dem Besizer eines Kührechtes, aus seinem Antheil ziehen.

Doch würde es überhaupt in den wenigsten Fällen nöthig seyn, daß man sich besondere Knechte zur Verrichtung der Alpengeschäfte hielte, wenn die Familien sich in dieselben vertheilen wollten, wie dieses in vielen Gegenden geschiehet. Man dürfte nur in Gegenden, wo es bisher üblich war, daß die Männer allein auf die Alpen ziehen, die Einrichtung treffen, daß die Weiber und Männer dieses gemeinschaftlich thun; der Mann könnte ab und zu gehen, die beschwerlichsten Alpengeschäfte, und dabei die Arbeiten im Dorfe verrichten, und der Frau die Besorgung des Viehes, die Verarbeitung der Milch, und andere Alpengeschäfte überlassen.

Ein anderes Hinderniß, das man der Vertheilung entgegen sezt, sind die großen Käse, die

auf

auf Alpen gemacht werden, wo viele Kühe weiden, oder zu denen große Heerden erfordert werden, und bei deren Verfertigung man am meisten Vortheile hat. Man glaubt daß die Verfertigung dieser großen Käse dabei Noth leiden würde; allein ich sehe nicht ein, warum man mit der Vertheilung nicht sollte die Einrichtung verbinden können, daß die Leute die Milch zusammentrügen und große Käse daraus verfertigten. Entweder würden sie dieses von selbst thun, so wie es jezt schon an vielen Orten ist, weil sie ihren Vortheil dabei vor Augen sehen, oder man würde sie leicht davon überzeugen und zu dieser Einrichtung vermögen können. Sollten aber auch würklich etwas weniger große Käse gemacht werden, so könnte dieses nicht anders als zum Vortheil des Butterpreises geschehen.

Es scheint mir daher, daß dieser Vorschlag nicht so unanwendbar seye, als man gemeiniglich glaubt, ob er gleich nicht in allen Fällen ganz anwendbar seyn mag. In jedem Fall, wo er es nicht seyn sollte, da würde die Ausführung von Herrn Dicks Vorschlag vortrefliche Dienste leisten. Dieser räth die Vertheilung sehr großer Gemeinde-Alpen in kleinere von 40 bis 50 Kühen an, welches in der That überall am leichtesten ausgeführt werden könnte, und schon sehr gute Folgen nach sich ziehen würde. Die Kosten der Wartung des Viehes würden dadurch nicht sehr vermehrt werden, weil diese Anzahl von Kühen

gerade die rechte ist, die von den nemlichen Personen verpflegt werden kann, welche die Berechtigten gemeinschaftlich bezahlen müßten; zugleich könnte auch bei einer solchen Alp schon sehr vieles für ihre Verbesserung gethan werden, da die wenigern Theilnehmer sich leichter würden dazu vereinigen können. Diese Vertheilungsart wäre auch in allen Fällen, wo ein Theil der Kührechte einer Alp, oder alle in sehr kleine Theile verstükelt wären, oder auf ergiebigen Alpen, wo weniger Alpengrund auf die Weide einer Kuh kommt, so daß die Theile zu klein ausfallen würden, wenn man jedem den seinigen geben wollte, die einzige anwendbare. In allen Fällen, wo eine Vertheilung thunlich wäre, würde sie sicher von den heilsamsten Folgen seyn. Die vielen Schwürigkeiten, die sich einem darbieten, wenn man diese Sache im Allgemeinen betrachtet, würden, wie ich glaube, in besondern Fällen nie alle zusammentreffen, und zum Theil verschwinden. Allein wie ich schon oben angeführt habe, der Karakter der Nation ist wohl das hauptsächlichste Hinderniß, das sich diesen und andern ähnlichen nüzlichen Einrichtungen, die Aufwand erfordern, in vielen Kantonen widersezet. Die Aelpler sind größtentheils überzeugt, daß die Alpenwirthschaft nicht vollkommener betrieben werden könne, als sie würklich betrieben wird, sie sind in dieser Ueberzeugung glüklich und zufrieden, sie glauben nicht, daß man mehr aus dem Alpengrund ziehen

hen könne, als sie daraus ziehen, halten daher alle Verbesserungen für unnöthig, und begnügen sich mit denselben, so wie sie die Natur ihnen giebt.

Indessen wird denn doch wahrscheinlich einmal eine Zeit kommen, wo sich diese Gesinnungen ändern werden, und wo die Zunahme der Bevölkerung die Mittel nothwendig machen wird die Viehzucht zu erweitern. Dann wird die Vertheilung der Alpen, und die dadurch erleichterte Anwendung aller Verbesserungsmittel der Alpen-Wirthschaft den Schweizern um so mehr ein weites Feld für die Vermehrung ihrer Viehzucht und für die einträglichere Benuzung der Alpen eröfnen, je mehr dieselben jezt noch rohe und ihrem natürlichen Zustand nahe sind.

Noten

Noten.

ad pag. 12. 1) Ganz bestimmt ist dieser Ausdruk nicht, man kann eigentlich nicht sagen, daß die Region des Holzwuchses aufhöre oder daß die Schweizerischen Alpen über diese Region erhaben liegen, denn diese geht ununterbrochen bis zu den höchsten Gipfeln fort. Zu Laubholzwäldern ist auch der unterste Theil der Alpen meistens zu hoch gelegen, man findet daher wenige dergleichen in dem gebirgigten Theile der Schweiz, höchstens in tiefern Thälern, oder an dem Vorgebirge der Alpenkette. Die einzige Laubholzart, die sich auch auf sehr hohen Alpen noch findet, ist der Ahorn (Acer Pseudoplatanus L.). Man findet ihn einzeln oder parthienweis auf den Alpen, wo er den Sennen vom wesentlichsten Nuzen ist, weil sie alle ihre Geräthe, die sie auf den Alpen brauchen, Löffel, Schüsseln und dergleichen aus dem Holz desselben schneiden. Weißtannenwälder sind häufiger am Fuß der Alpen, als die Laubholzwälder, jedoch auch selten, aus der nämlichen Ursache, weil diese Gebirge zu hoch für diese Holzart gelegen sind. Am häufigsten sind die Hänge der Berge mit Fichten und Kiefern bewachsen, besonders mit ersteren. In der Höhe, wo diese anfangen nicht mehr ganz ihren vollkommenen Wuchs zu erreichen, bis dahin, wo sie verkrupt und nur als niedere Büsche erscheinen, kommen die Zirbelnüsse oder Arven (Pinus Zembra L.) am besten fort; hoher als diesen Baum trift man keinen andern mehr an. Wo aber kein Baum mehr wachsen kann, da gedeihen kleine Alpensträucher, besonders Rhododendron alpinum und hirsutum vor-

vortreflich, bis zu den höchsten Spizen der Alpen. Man findet oft große Flächen besonders mit ersterem überzogen. Die Sennen pflegen das schwache Holz dieser niedern Sträucher auf vielen hohen Alpen, wo man Mangel an Holz hat, abzuhauen und bei dem Käsmachen mit zum Feuer zu verwenden, da es gut wieder ausschlägt. Wenn ich daher jenen Ausdruk gebrauche, so bezeichne ich damit die Höhe, wo keines unserer Nadelhölzer mehr anders als verkrupt fortkommt, und wo selbst die Arven zu wachsen aufhören.

ad pag. 12. 2) Herr Dick empfiehlt zwar auch die Ausrottung dieser beiden schönen Alpensträucher auf allen Alpen, wo sie zu häufig stehen, dem Grase und andern nüzlichen Alpenpflanzen den Plaz wegnehmen, und wo man sie des Holzmangels wegen nicht zur Feuerung zu gebrauchen genöthiget ist. Doch habe ich nie gehört, daß Rhododendron hirsutum ein Gift für Schaafe und Ziegen seye, wie Herr Haquet in seiner Reise durch die Dinarischen, Julischen, Karnischen, Rhätischen und Norischen Alpen S. 60. sagt, da, so viel mir bewußt, keines unserer Hausthiere die steifen, beim Zerreiben stark riechenden Blätter dieser Sträucher frißt. Indessen kann es sehr wohl seyn, daß sie solche Würkungen hervorbringen, wenn Schaafe oder Ziegen sie vielleicht aus Noth einmal fressen.

ad pag. 22. 3) Die Alpen im Allgöw: dieß ist ohngefehr der Titel eines kleinen Schriftgens, das ich vor einigen Jahren gelesen, und in dem eine Reise in diese Alpen beschrieben wird. Sie liegen zum Theil in dem südlichsten Theile der Grafschaft Rothenfels und des Bisthums Augspurg, zum Theil in den Vor-Arlebergischen Herrschaften. Wegen der Alpen im südlichsten Theile Baierns findet sich verschiedenes in Herrn von Schranks Baierischer Reise, wo

wo auch einiges von den Alpen im Allgau vorkommt. Ueber die Bergtesgadische Alpenwirthschaft findet man in den naturhistorischen Briefen des Herrn von Schrank und von Moll Nachricht.

Bei denen angeführten Gegenden des Juragebirgs, wo eine ähnliche Art von Wirthschaft, wie auf den Schweizerischen Alpen eingeführt ist, habe ich die Franchecomté anzuführen vergessen.

Die hohen Gebirge von Auvergne, nemlich die Berge von Salers, Montd'or und Cantal werden auf eine ähnliche Art, wie die Schweizeralpen benuzet. Ihre Gipfel sind auch mit vortreflichen Weiden umgeben, die man dort Paccages nennet. Die Heerden werden auf dieselben in der zweiten Hälfte des Maies oder im Anfange des Junius getrieben, und bleiben dort bis zu Ende des Septembers, in welcher Zeit die besten Kühe 2 Zentner, die geringern 150, die schlechten 120 bis 125 Pfund Käs ertragen. Man benuzet auch daselbst viele der besten paccages zu Mastweiden für Vieh, das man nach Paris und Lyon verkauft; siehe Encyclopedie methodique, article Fromage, woselbst auch weitläufig von der Bereitung der Auvergner und anderer Käse gehandelt wird. Man macht sie sehr fett, doch auch immer etwas Butter nebenher. Der Verf. erwähnt auch der Schweizerkäse nach Scheuchzer, und beschreibt die in den Vogesen üblichen Handgriffe bei der Käsbereitung, die im Wesentlichen die nemlichen, wie in der Schweiz sind. Er rechnet die Schweizer Käse mit Recht zu denen, die bei einem beträchtlichen Grad von Feuer bereitet sind, (Fromages cuits) bezeichnet sie aber, da er gar keine eigene Erfahrungen darüber zu haben scheint, mit dem allgemeinen Namen Fromages de Gruyeres, da doch gerade die Greierzer Käse unter allen Schweizer-

käsen beinahe bei dem schwächsten Feuer bereitet werden.

ad pag. 62. 4) Im Zillerthal und Oberpinzgau hält man, so wie in der Schweiz, durchaus Männer auf den Alpen. In den übrigen Alpgegenden des Erzstiftes Salzburg, als im Lungau, Pangau, Matrai und so weiter, hat man sich von jeher lieber des weiblichen Geschlechts zur Verrichtung der Alpengeschäfte bedient, weil man dort dafür hält, daß sie weit reinlicher zu Werke gehen, die Geschirre sauberer halten, auch weniger kostspielig sind, als die Männer. Gewöhnlich schikt man zwei Mädgen auf eine Alp, davon die eine die Senndin, die andere die Kühdirne heißt. Man fand diese Gewohnheit jedoch in Ansehung der Sitten anstößig, daher der Gebrauch der Senndinnen auf den Alpen durch Verordnungen vom Jahre 1734 und 1756 schärfest untersagt und dafür Melker einzuführen geboten wurde, welches man aber aus wichtigen Ursachen 1767 dahin einzuschränken für nöthig fand, daß nur solche Mädgen, die von gewissen dazu ernannten Klostergeistlichen nebst dem Pfarrer ihres Wohnorts, denen sie vorgestellt werden mußten, Erlaubnißscheine erhalten hätten, auf die Alpen als Senndinnen sollten ziehen dürfen. Dieser Untersuchung gab man den sonderbaren Namen Senndinnen-Wäpplung. (siehe Naturhistorische Briefe von Hrn. von Schrank und von Moll II. 4) Die Bergtesgadischen Alpen werden ebenfalls durch Mädgen besorgt, man nennt sie Sennerinnen (ebendaselbst S. 214.)

ad pag. 63. 5) In den Gebirgen von Auvergne heißen die Hütten, die zu dem nemlichen Zwek dienen, wie die Sennhütten in der Schweiz, Buron. Auf den Vogesen im Ober-Elsaß heißt man die Sennen Markaires, die Sennhütten Markaireries.

Im

Im Bergtesgadischen heißen die Sennhütten Kä-
sar.

ad pag. 77. 6) Diese Käse kommen jedoch noch lange nicht jenem ungeheuern Schwedischen Käs bei, den die Königin Christine dem Könige von Frankreich schikte, und der so groß gewesen seyn soll, daß ein Reiter mit einem Pferde sich darauf herumtummeln konnte, so, daß zu seinem Transport ein eigenes Fahrzeug erbauet werden mußte. Die Schwedischen Käse werden alle vierekigt und von einer sehr ansehnlichen Größe gemacht, weil es daselbst, noch mehr wie in manchen Gegenden der Schweiz, üblich ist, die Milch zusammen zu geben. Die Bauern tragen sie zu ihren Geistlichen oder Beamten, die dann die großen Käse machen.

ad pag. 85. 7) Nach Herrn Germershausens Hausmutter giebt es zwar auch Holländer Käs, wo die Milch mit Küchensalzsäure zum Gerinnen gebracht wird, es werden aber daselbst, so wie auch in der Krunizischen Encyclopedie, die Quellen nicht angeführt, woraus dieses geschöpft worden, und auch keine Gegend genannt, wo Holländer Käs auf diese Art im Großen bereitet wird. Wichtiger ist daher die Angabe des Hrn. Desmarest in der Encyclp. Methodique, article Fromage, woraus erhellet, daß man sich würklich bei denen aus Geisenmilch verfertigten Käsen vom Montd'or einer Mischung vegetabilischer und mineralischer Säuren im Großen bedient, um die Milch zu scheiden. Das Laab, das man dort zur Scheidung der Geisenmilch anwendet, ist folgendes: man nimmt eine Pinte weißen Wein, und thut zwei Gläser guten weißen Essigs darunter. In dieser Mischung läßt man eine Unze gewöhnliches Küchensalz auflösen, und ein Stük getroknete Schweinsblase darin erweichen. Man braucht aber auch 9 bis 10 Stunden dazu, um mit diesem Laab

 die

die Milch ganz zum Gerinnen zu bringen, wenn dieses anders kein Drukfehler ist.

Im Toskanischen soll man sich bekanntlich in mehreren Gegenden zur Scheidung der Milch der Blüthen der Artischoken bedienen, und in andern Gegenden auch Gallium verum dazu anwenden. Dieß kann sehr wohl seyn; vermuthlich würden mehrere Pflanzen, die viele Säure enthalten, wie der Sauerampfer oder die Oxalis, den nemlichen Zwek erfüllen, nur kommt es auf den Geschmak oder das einmal eingeführte Herkommen an, ob man die daraus verfertigten Käse angenehm finden würde oder nicht. Vermuthlich könnte man die Arten von Käs sehr vervielfachen, wenn man Versuche mit den mancherlei Arten von Laab, das angewendet werden könnte, anstellen, und abwarten wollte, ob die daraus entstehenden im Geschmak und der Farbe verschiedenen Käse im Großen ihr Glük machen würden oder nicht.

ad pag. 88. 8) Sollte dieser stinkende Geruch nicht zum Theil daher rühren, daß die Schweizer vielleicht nicht reinlich genug bei Zubereitung der Mägen zum Laab verfahren? Ich wäre begierig zu wissen, ob das Laab aus Kälbermägen mit der Reinlichkeit bereitet, wie es die Engländer verfertigen, und wie sie es bei dem berühmten Chester-cheese anwenden, (Siehe Krüniz Encycl. Art. Käs) auch einen so stinkenden Geruch habe, oder nicht.

ad pag. 108. 9) Es giebt auch Käse, die ganz ohne Feuer gemacht werden, ob ich gleich in der Schweiz von keinem der Art etwas erfahren habe. Nach denen mir bekannten Beschreibungen der Holländischen Käsbereitung gehört selbst dieser zu denselben. Denn daß die Milch, die erst, nachdem sie eine Zeit lang gestanden und also ihre natürliche Wärme verlohren hat, geschieden wird, wieder, ehe man das Laab

in

in dieselbe thut, diesen verlohrnen Wärme-Grad erhalten muß, thut nichts zur Sache, da dieses Erwärmen nicht nöthig ist, wenn man die Milch scheidet, so wie sie von der Kuh kommt. Man kann aus dieser Ursache den Holländer Käs nicht zu den fromages foiblement cuits rechnen, wie es Hr. Desmarest am angeführten Orte thut. Unter denen ohne Feuer bereiteten Käsen führt eben derselbe die berühmten aus Schaafmilch verfertigten ziemlich großen Käse von Roquefort, deren Bereitung sehr viele Aehnlichkeit mit der Schweizerischen hat, und die kleinen aus Geismilch verfertigten Käse von Montd'or in der Nachbarschaft von Lyon an. Bei der Holländischen Käsbereitung scheidet sich der käsige Theil von der Käsmilch ohne noch einmal über das Feuer zu kommen; wahrscheinlich geschiehet dieses, indem man die gelaabte Milch länger stehen läßt. Da dort die geronnene Milch nicht mehr über das Feuer kommt, so müßten die Theile des Holländischen Käses nothwendig sehr weich seyn, wann nicht durch den künstlichen Druk das ersezet würde, was ihnen durch den Mangel des Feuers abgeht, oder wenn sie nicht durch ein sehr starkes und wiederholtes Pressen Festigkeit erhielten. Beim Holländer Käs knätet und zerreibet man die Kästheile mit den Händen, nachdem die Käsmilch abgegossen worden, so sehr, bis die ganze Masse troken und so fein geworden ist, daß sie allenfalls durch ein feines Sieb fallen würde. Ist dieses geschehen, so drükt man die Kästheile in die gewöhnlichen platt kugelförmigen Formen fest zusammen, beschwert dieselben sehr stark, und wendet den Käs mehrmal. Beim Schweizerkäs geschiehet das Zusammensezen der gebrochenen Kästheile mehr auf eine freiwillige Art; diese sezen sich in der Käsmilch, erhalten hier einen ganz schwachen Druk mit den Händen, und

werden erst dann beschweret, wenn der Käs schon bereitet und geformet ist. Daher kann der Holländische Käs die runden Löcher oder Augen nicht in seinem Teige haben, die der Schweizerkäs hat; oder wenigstens können ähnliche Löcher, wenn sie sich im Teige des erstern finden sollten, kein Zeichen der Güte des Käses, wie bei lezterem seyn. Da die von Natur sehr weichen Theile des Holländischen Käses erst durch den künstlichen Druk ihre Härte bekommen, so müssen sie beim Essen auf der Zunge wieder weich werden; daher sie, wie man von demselben zu sagen pflegt, einem auf der Zunge gleichsam zergehen, welches ein Vorzug ihres Geschmaks ist.

Herr Grabner (in seinen Briefen über die Vereinigten Niederlande) giebt an, daß man den Ertrag einer Holländischen Kuh das ganze Jahr durch (denn auch im Winter werden dort Käse zum Verkauf gemacht) zu 125 Pfund Butter und 250 Pfund Käs rechnen könne. Derselbe schreibt die besondere Güte der Holländischen Butter und des Käses dem Umstande zu, daß die dortigen Landleute die Milch nicht lange stehen lassen, sondern die Abendmilch den Morgen darauf, die Morgenmilch aber den Nachmittag abrahmen, und ohne Verzug Butter und Käs machen. Man macht daselbst fette und magere Käse; leztere werden mit einem röthlichen Firniß angestrichen, damit sie sich länger halten.

Doch muß ich gestehen, daß mir aus denen vorhandenen Beschreibungen der Holländischen Käsbereitung das Verfahren dabei nicht ganz deutlich ist. Was die Holländer mit der Käsmilch anfangen, ob sie keine Art von Nachkäs daraus bereiten, ist nirgends angezeigt. Besonders begreife ich nicht, wie es zugeht, daß aus denen beim Fettkäsen weggeschöpften Molken, wenn man sie stehen läßt, sich noch Rahm abscheiden kann, den die Holländer weg-

schöp-

schöpfen, und ihre sogenannte saure Butter daraus verfertigen, da der Rahm sich doch, bei der Schweizerischen Methode, in inniger Verbindung mit den käsigen Theilen der Milch befindet, und nicht mehr von der einmal geschiedenen Milch getrennt werden kann. Vermuthlich rührt dieser Unterschied eben von der kältern Bereitung her.

ad pag. 126. 10) Wie sehr die Wirthschaft auf denen Alpen im Erzstifte Salzburg nach verschiedenen Grundsäzen betrieben werde, erhellet aus den naturhistorischen Briefen der Herrn von Schrank und von Moll. In den meisten dortigen Alpgegenden, wie im Zillerthal, Lungau, Pangau, Matrai, macht man vorzüglich Butter und magern Käs nebst Zieger, der daselbst Schotten genennt wird. Man hält dort die Verwandlung der Milch in Butter für die einträglichste Benuzungsert derselben, und legt sich daher vorzüglich auf die Verfertigung derselben, die man in Kugeln von mannigfaltiger Größe zusammen zu ballen pflegt. Alpen, die am meisten Butter geben, oder bei deren Weide die Milch der Kühe am meisten Rahm absezt, sind als die fettesten und besten berühmt. Fette Käse werden auf denselben gar nicht gemacht. Auf schlechten Alpen giebt die Milch mehr Zieger als Butter. Ein besonderer Gebrauch, der in Ansehung der Butterbereitung auf diesen Alpen eingeführt ist, ist dieser, daß man dort pflegt in den Rahm, wenn er sich schon im Butterfaß befindet, ein glühend gemachtes Stük Eisen von 7 bis 8 Pfund, der Wärmer genannt, zu steken und einige Minuten lang darinn zu lassen, um ihn zu erwärmen, und wahrscheinlich die Coagulation der Buttertheile zu befördern. — Nur im Pinzgau war das Fettkäsen, oder wie man dort sagt, Gutkäsen von jeher sehr im Gebrauch. Der daraus entstehende Mangel an Schmalz oder

Butter war die Ursache, daß man dieses Fettkäsen schon im Jahr 1716 und wiederholt 1740 im Pinzgau schärfest untersagte, worauf noch jezt strenge gehalten wird.

ad pag. 144. 11) Auch Herr Desmarest sagt, daß die Wässerung auf den Paccages in Auvergne nicht eingeführt sey, da sie jedoch bei den dortigen Wiesen sehr üblich ist.

ad pag. 151. 12) Es scheint daß man im Zillerthal auf eine bessere Benuzung der Alpen und Voralpen bedacht sey, als in der Schweiz. Herr von Moll in seinen Briefen sagt, daß die Kühe, wenn sie im Frühjahr aus dem Thale in die Voralpen getrieben werden (welches in der ersten Hälfte des Maies, bei vielen in den ersten Tagen desselben schon geschiehet) mit dem Rest von der vorjährigen Heuernde im Stall gefüttert werden, und das junge Gras abweiden. Von den Voralpen ziehen die Heerden im Junius auf die Alpen selbst, erstere werden nun als Wiesen benuzet, und um St. Jacobstag gemähet, das Heu aufgehoben und größtentheils einen Theil des Winters durch verfüttert. Ende Augusts kehren die Heerden wieder auf die Voralpen zurük, weiden das wieder nachgewachsene dritte Gras ab und kehren im Anfange des Octobers in das Thal zurük. Im Herbste werden die Voralpen ordentlich gedünget. Die Alpfahrt dauert also hier auch 15, 20 höchstens 21 Wochen. Auf den Alpen selbst befinden sich Bergmäader oder Bergwiesen, die so steil sind, daß die Leute allemal beim Mähen sich mit Fußeisen sichern, öfters sogar mit einem Seil befestigt seyn müssen. Man pflegt die Schaafheerden von den allerhöchsten oder Schaafalpen des Nachts auf eine dieser etwas tiefer gelegenen Bergwiesen zu treiben, woselbst sie übernachten. Da man während jeder

Alpfahrt immer die nemliche Bergwiese für die nemliche Heerde zu diesem Zwek braucht, und den Trieb auf derselben immer so einrichtet, daß die Heerde auf den verschiedenen Theilen dieser Bergwiese gleiche Zeit übernachtet, so wird diese dadurch gleichförmig und sehr stark gedüngt, und das folgende Jahr gemähet. Man wählt dann ein anderes Bergmaad zum Pferchplaz für die Schaafe, das man eben so behandelt. Auch scheint es, daß man dorten mehr als in der Schweiz bedacht sey, den Trieb der Kühe so zu lenken, daß kein Theil der Alp zu lange beweidet werde, daß das Gras Zeit bekomme nach zu wachsen, und das Vieh immer reichliche Nahrung finde.

Es ist mir nicht bekannt geworden, daß man irgendwo in der Schweiz saure Käse oder Käse aus saurer Milch verfertige. Auf den Alpen des Zillerthales werden diese aber ebenfalls im Großen bereitet, worüber sich in erwähnten Briefen interessante Nachrichten befinden. Im Anfange und am Ende der Alpfahrt macht man süße Käse, in der Mitte derselben, wo wegen der Hize die Milch während den 3 Tagen, die man sie der Abscheidung des Rahms wegen stehen läßt, sich nicht süß erhält, sondern sauer wird, macht man ganz saure Käse; in der Zwischenzeit aber, zwischen dem Anfange oder dem Ende und der Mitte der Alpfahrt, halbsaure Käse. Es scheint, daß jedoch beide leztern Arten von Käs dort nicht so beliebt sind, als die süßen Käse, sondern daß man sie blos deswegen macht, weil man dem Sauerwerden der Milch bei dem langen Stehen derselben nicht ausweichen kann. Die Bereitungsart dieser drei Arten von Käs ist bei jedem in manchem Stük verschieden. Bei Bereitung der süßen Käse wird die gelind erwärmte Milch vom Feuer weggethan, wie ich erwähnt habe;

bei

bei den halbsauern Käsen wird die Milch etwas stärker erwärmt, bleibt auch, wenn sie geschieden ist, etwas länger über dem Feuer stehen. Die ganz sauern Käse werden mit sehr wenigem, öfters ganz ohne Lupp bereitet, welches natürlich ist, da durch das Sauerwerden das Nemliche, jedoch auf eine weniger vollkommene Art, wie ich glaube, erreicht wird, was man durch das Lupp hervorbringt. Die saure Milch wird auch gelinde erwärmt, aber nicht vom Feuer abgenommen, sondern bleibt über dem gelinden Feuer stehen, bis der Käs aus dem Kessel genommen wird, den man also über dem Feuer gleichsam auskocht. Auch der Zieger ist bei diesen drei Arten von Käs in seinen Eigenschaften ganz verschieden. Der beim Süßkäsen erhaltene Zieger schwimmt in den Molken herum, und sezt sich oben auf, er heißt deswegen dort Auffärschotten. Der Zieger beim Sauerkäsen hingegen schwimmt nicht oben auf, sondern sezt sich auf den Boden des Kessels, deswegen heißt er Bodenschotten. Der Zieger bei der halbsauern Käsbereitung schwimmt theils auf den Molken, theils sezt er sich zu Boden; deswegen erhält man bei dem halbsauern Käsen Auffär- und Bodenschotten zugleich. Ich verweise meine Leser wegen dem nähern Unterschied in der Bereitung dieser 3 Arten von Käs, und zwischen denselben, und den verschiedenen Arten von Nachkäs oder Zieger, auf diese Briefe selbst, die außerdem noch viele belehrende Nachrichten über die Viehzucht der Zillenthaler enthalten; daher ich recht sehr bedaure, daß sie mir erst nach dem Ende meiner Reise näher bekannt wurden.

Register.

Register.

Seite.
Von den Schweizerischen Alpen überhaupt — 9
Bedeutung des Wortes Alp in den Alpenländern 10
Worauf gründet sich die Alpen-Wirthschaft? — 12
Nicht alle Alpen sind über der Region des Holzwuchses gelegen — — — — 14
Nuzen der Alpen als solche — — — 15
Grössere Gemächlichkeit und Erträglichkeit der Viehzucht vor dem Akerbau — — — — 16
Vermuthungen über die allgemeinere Verbreitung der Alpen-Wirthschaft in der Schweiz — 17
Vergleichung der Alpen mit Deutschlands Gebirgen 20
In welchen Gegenden ist die Alpen-Wirthschaft eingeführt? — — — — 21
Fruchtbarkeit der Alpen. Alpengras — — 23
Einige der vorzüglichsten Alpenfutterkräuter, und schädlichen Alpenpflanzen — — — 26
Wildheu — — — — — 29
Lebhafte Farbe der Alpengräser — — 29
Ursachen der Fruchtbarkeit der Alpen — — 30
Gemeine Alpen — — — — 31
Privat Alpen zweierlei Art — — — 41
Verschiedene Preise eines Küherechtes, dessen Miethe, und Pachtpreis einer Kuh — — 45
Küher im Kanton Bern — — — 51
Alpenbenuzung. Zeit der Auffahrt, Dauer der Alpfahrt, Zeit der Abfahrt — — — 52
Alpenwiesen — — — — — 58
Besorgung der Alpengeschäfte geschieht in der Schweiz meistens durch Männer — — 60
Zahl der nöthigen Personen zur Verpflegung der Kühe — — — — — 62

Sennte,

Sennte, Sennerei, Sennhütte — — 62
Ziegen und Schweine auf den Alpen — — 65
Schaafalpen, Rinderalpen — — — 66
Pferdealpen; Vortheile der Alpen für die Nachzucht überhaupt — — — — 67
Ochsen- oder Mastalpen, ihre Schädlichkeit — 68
Ueber das Schweizervieh, und die Nachzucht — 69
Die großen fetten Käse, das Hauptprodukt der Schweizerischen Alpen — — — 76
Ihre Bereitung — — — — 77
Zieger — — — — — 90
Schottenzuker — — — — 92
Butter und magerer Käs — — — 94
Versuch einer Erklärung der verschiedenen Arbeiten bei der Käsbereitung — — — 99
Harte und weiche Käse. Ursache dieses Unterschiedes — — — — — 102
Vacherin — — — — — 105
Formaggio di paglia di Lavizarra — — 109
Ziegen- und Schaafmilch und Käse — — 111
Kann außer den Alpen kein so guter Käs gemacht werden? — — — — — 112
Hoher Butterpreis in der Schweiz und seine Ursachen 121
Ertrag einer Alpenkuh an Käs — — — 131
Geldertrag einer Alpenkuh und Vernuzung des Kapitals derselben — — — — 133
Reiner Ertrag — — — — 136
Ohngefehre Bestimmung des Alpengrundes, der auf eine Kuh gerechnet werden kann — — 137
Kultur-Anstalten auf den Alpen — — 141
Großes Hinderniß aller Verbesserungs-Vorschläge der Alpen-Wirthschaft — — — 156
Ueber die Vertheilung der Gemeinen-Alpen — 158

[illegible] Sennhütte — — [illegible]
[illegible] auf die Alpen — — [illegible]
[illegible] — — — 66
[illegible] Vortheile der Alpen für die [illegible]
[illegible] — — — — 67
[illegible] ihre [illegible] — 68
[illegible], und die [illegible] — 69
[illegible] Käse, das Hauptprodukt der
[illegible] Alpen — — — 76
[illegible] — — — — 77
[illegible] — — — — 90
[illegible] — — — — 92
[illegible] Käs — — — 94
[illegible] der verschiedenen Arbeiten
[illegible] — — — 99
[illegible] Ursache, [illegible] Unter-
[illegible] — — — — — 102
[illegible] — — — — — 107
[illegible] — — 109
[illegible] von Schaafmilch und Käse — — 111
Kann außer den Alpen kein so guter Käs gemacht
werden? — — — — — 113
Hoher Butterpreis in der Schweiz, und seine Ursachen 121
Ertrag einer Alpenkuh an Käs — — — 131
Geldertrag einer Alpenkuh und Verzinsung des Kapitals derselben — — — — 133
Reiner Ertrag — — — — 136
Ohngefähre Schätzung des Alpengrundes, der auf eine Kuh gerechnet werden kann — — 137
Kultur-Anstalten auf den Alpen — — 142
Großes Hinderniß aller Verbesserungs-Vorschläge der Alpen-Wirthschaft — — — 156
Ueber die Vertheilung der Gemeinen-Alpen — 158

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Medicus, Ludwig Wallrad,

Bemerkungen über die Alpen-Wirthschaft

Leipzig 1795

Oecon. 1214
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297576-2
VD18 11041498